

کتاب خانہ طبیب | کوئی شخص اس کتاب کو



ب ج م

دوا سازی کا استاد

یہ کتاب لاجواب

من تالیف فقیر حقیر حاجی محمد صغریٰ لودھی

گنجینہ عطاری

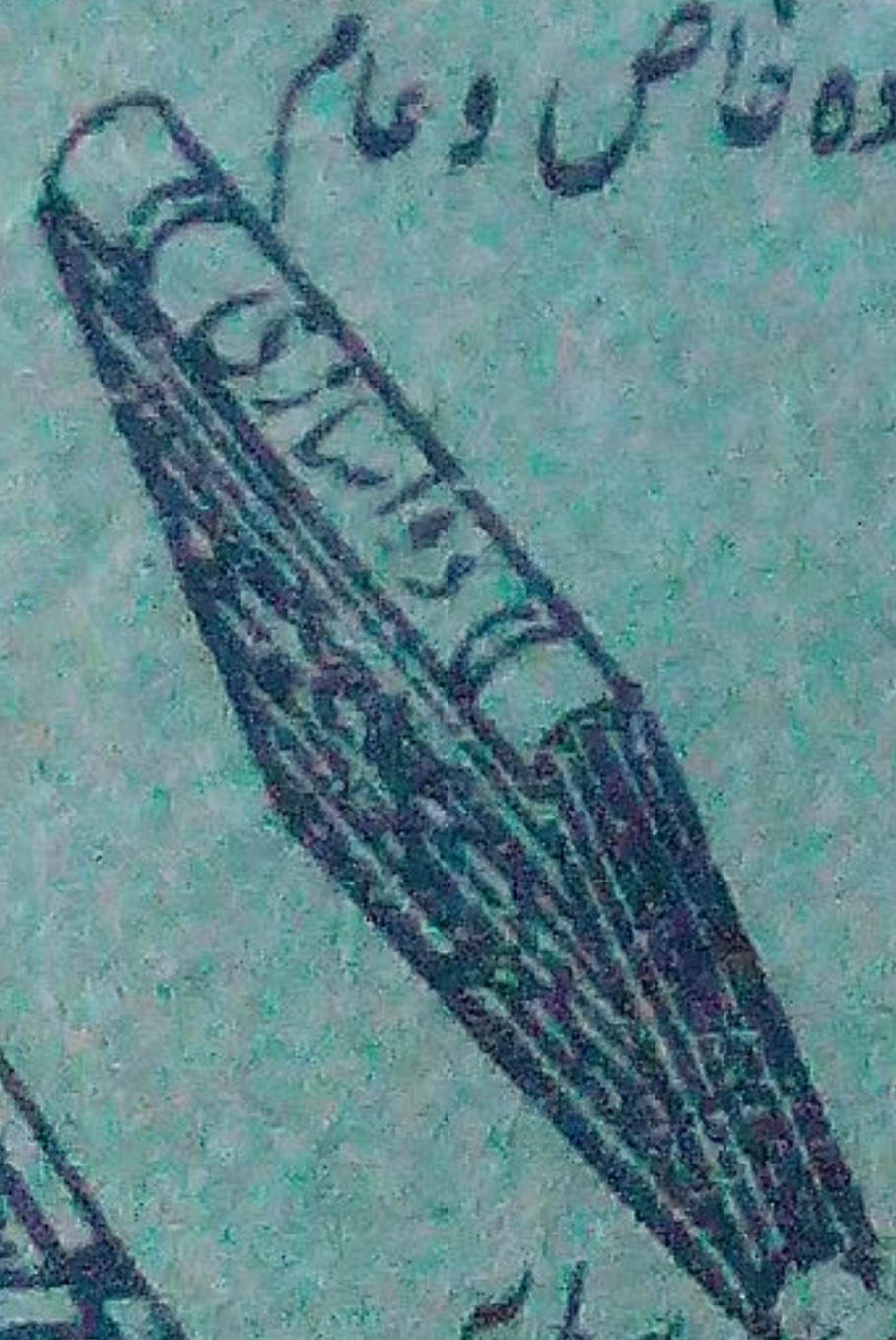
المعتمد

دوا سازی

حسب فرمائش چند احباب برائے افادہ خاص و عام

ٹریڈ مارک

۱۹۳۷ء



قیمت ایک روپیہ آٹھ آنے
موصولہ ایک سات آنے



کتاب خانہ طبیب | Facebook

مولانا محمد اویس خان صاحب

2/1

دوا سازی کا استاد

گنجینه عطاری المعروف

دواسازی (1937)

تالیف:- حاجی محمد اصغر

لودھیانوی

از عنایت:- پنڈت کرم نارائن دت

بن حکیم رامیشور دت

﴿پنڈدادنخان، جہلم﴾

تحقیق وترتیب:- سگ غوث و خواجہ

ابوالرضا محمد توصیف عمر قادری

سھروردی خانی چشتی شافعی

کتاب خانہ طبیب | کوئی شخص اس کتاب



ب ج م

دوا سازی کا استاد

یہ کتاب لاجواب

من تالیف فقیر حقیر حاجی محمد صغریٰ لودھی

گنجینہ عطاری

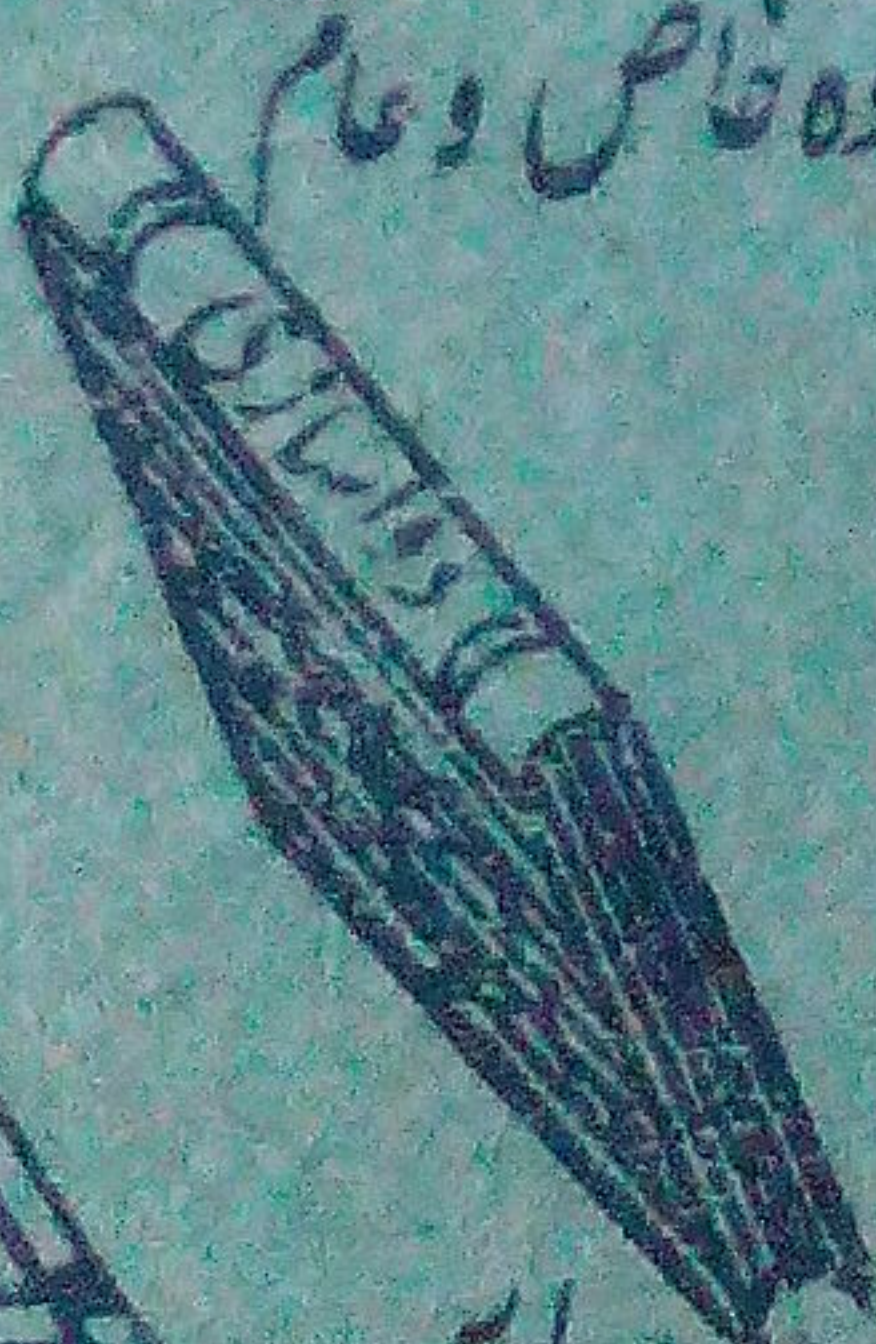
المعتمد

دوا سازی

حسب فرمائش چند احباب برائے افادہ خاص و عام

ٹریڈ مارک

۱۹۳۷ء



قیمت ایک روپیہ آٹھ آنے
موصولہ ایک سات آنے



کتاب خانہ طبیب | Facebook

مولانا محمد اویس خان صاحب

2/1

دوا سازی کا استاد

تحفہ نظر

نسخہ واجب دفع جرمیاں

بیچند بہن سرخ بہن سفید کرکس ہوتی سنبھل جوتی سفید جوتی سیاہ جوتیاں یعنی پان کی جڑ تخم فندق
تخم قمر ہندی میخنا بیل تخم سر والی شقائق ثعلب مصری۔ بیش برگد جو سایہ خشک کی ہو۔ سنگدنا گوری ہر ایک
تولہ تولہ پھول کھانہ۔ گوند آم۔ گوند دھاک ہر ایک دو تولہ سمیت بہر روزہ چھال درخت آرجن ہر ایک
چار چار تولہ۔ سبوس آسہ فول لچہ تولہ سب کو علیحدہ علیحدہ ہر ایک مسکیر چھان کر سب کے برابر شکر سفید یعنی
کھانہ دیسی ملا کر چھچھ ماشہ کی پوڑیہ بنا کر رکھ لیں +

پھر اکیس روز برابر صبح و شام ایک ایک پوڑیہ دو دو گاؤ سے پچانک لیا کریں نہایت سفید سفوف
پر میسر ترش اور تیل والی اشیاء اور جلع سے کریں یہ نسخہ ہر مزاج کیلئے بفضل خدا موافق آرہا ہے
اگر آپ خود سفوف تیار نہ کر سکیں تو دو افانہ حاجی محمد صغریٰ اینڈ سنہ
اطلاع لو دیانہ سے طلب فرمائیں۔ فوراً تیار کر کے عمدہ کفایت آپ کو روانہ کر دیں
نوٹ۔ فرمائش کے وقت اپنا پتہ صاف صاف خوشخط لکھیں۔ ورنہ تعمیل نہ ہوگی
بعض شخص پتہ اپنا بہت خراب تحریر کرتے ہیں۔ اس لئے تاکید ہے کہ پتہ نہایت صاف لکھنا
چاہئے۔ کارڈ لکھ کر فہرست کارخانہ مفت طلب فرمائیں +

رقیمہ نیا زمند

حاجی محمد انزلی میو پل کمرشہ مولف گنجینہ عطاری وغیرہ لو دیانہ

۱۹۳۴ء

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ
بعد حمد و سپاس کے احقر خا
عرض پر داز ہی کہ خدا کا شکر ہی کہ میر
مجھ کو مجبور کیا کہ ایک رسالہ فن دو
جس طرح سے انگریزی طب
کی ہر وہ بیان سے باہر تھی۔ اس
افسوس ہے کہ ہمارا دیسی طریق
جس کو تمام اہل دنیا نے مانا ہے
صاحبان اکثر علم طب سے نا
نہ ہی پورا نسخہ تیار ہوتا ہے اور
سوان باتوں کو دیکھ کر
یعنی مکمل عطاری میں تحر
جو آتش یعقوب خمیرہ وغیرہ
ان کو مشکل پیش نہ آئے
سوا الحمد للہ اب یہ چند او
اٹھا کر اس خاکسار کو دعا
اس کتاب کا نام فن دو
آسان اور مکمل عام فہم در

دیباچہ

الحمد لله رب العالمین والصلاة والسلام علی رسولہ والہ وصحابہ اجمعین۔
بعد حمد و سپاس کے احقر خادم العلماء حاجی محمد صغریٰ علی خلیف حاجی جہنڈ و مرحوم سکندر لودیانہ
عرض پر داز ہوں کہ خدا کا شکر ہے کہ میری تصنیف و تالیف کردہ دوسری کتابوں سے لوگوں نے فائدہ اٹھا کر
محبوب ہو گیا کہ ایک رسالہ فن دوا سازی کے متعلق سلیس اردو میں طبع کرایا جائے تاکہ سب کو فائدہ ہو
جس طرح سے انگریزی طب نے اپنے گھر اور مرکز سے باہر نکل کر جیسے ترقی اور ہر دلعزیزی حاصل
کی ہو وہ بیان سے باہر ہو۔ اس ترقی کی سب سے بڑی وجہ دوا سازی محکوم معلوم ہوئی ہے۔
افسوس ہے کہ ہمارا ایسی طریق علاج جو زمانہ دراز سے مستند طور پر شفا بخش اور شریعہ الاثر رہا ہے۔
جس کو تمام اہل دنیا نے مانا ہوا ہے لیکن صرف کمی اس بات کی ہے کہ ہمارے دوا ساز یعنی عطاری
صاحبان اکثر علم طب سے نا آشنا ہیں۔ اور اسی سبب سے کوئی دوا پوری تسلی بخش نہیں ملتی اور
نہ ہی پورا نسخہ تیار ہوتا ہے اور یہی سبب ہے کہ فائدہ بھی پورا نہیں ہوتا ہے۔

سو ان باتوں کو دیکھ کر میرے احبابوں نے محکوم محبوب کیا کہ ایک رسالہ فن دوا سازی
یعنی مکمل عطاری میں تحریر کروں جس سے ہر ایک دوا کا انداز کو ہر قسم کا شربت عرق۔ معجون۔
جو آش۔ یعوق۔ خمیرہ وغیرہ کل مرکب دواؤں کے باقاعدہ نسخے ملیں اور کسی چیز کے بنانے میں
ان کو مشکل پیش نہ آئے۔

سوال الحمد للہ اب یہ چند اوراق میں پیش کرتا ہوں جو مجھے امید ہے کہ خاص نظر سے دیکھنا فائدہ
اٹھا کر اس خاکسار کو دعا خیر سے یاد فرمائیں گے۔

اس کتاب کا نام فن دوا سازی المعروف گنجینہ عطاری رکھا ہے۔ اس کتاب میں ہر ترکیب
آسان اور مکمل عام فہم درج کرتے کی کوشش کی گئی ہے اور ہر نسخہ نہایت تجربہ حکماء متقدمین و

متاخرین اور زمانہ حال کے اطباء نامدار کے زیر طب کے ہیں۔ اور بہت نسخے ایسے ایسے کر دیئے گئے ہیں جو خاکسار نے بڑی جانفشانی اور زکثیر صرف کر کے حاصل کئے تھے۔ القصہ اس کتاب کو اپنی طرف سے نہایت مکمل کیا ہوگا۔ تاکہ پھر دوسری کتاب کے دیکھنے کی ضرورت نہ پڑے اور ہر دو کا مدار جو چیز تیار کرنا چاہیے۔ وہ فوراً اسکو دیکھ کر تیار کر لے۔

مجھے اُمید ہے کہ جس طرح سے میری حکمت کی کتابیں یعنی گنجینہ طبیبہ اول۔ حصہ دوم۔ حصہ سوم۔ حصہ چہارم۔ اور طبیب نسواں۔ اور کلید نوشتہ قسمت۔ رسالہ صابون سازی وغیرہ مقبول ہوئی ہیں۔ اُسی طرح سے یہ بھی فن دوا سازی میں قبول ہووے۔ اور جہاں کو سہو یا خطا پائیں اپنا خوشہ چین خادم سمجھ کر صحت و درستی فرما کر خاکسار کو بھی اطلاع دیں۔ تاکہ آئندہ آڈیشن چہارم میں اس کی اصلاح کی جاوے۔

اس کتاب کو سات بابوں میں منقسم کیا گیا ہے

باب اول جس میں آٹھ تفصیلات ہیں فصل اول اوزان ادویہ فصل دوم دوا سازی اور فصل سوم۔ اختراعات ابتدائے مرکبات فصل چہارم۔ بیان اوقات لینے ادویات مدت بقائے قوت ان کی میں فصل پنجم۔ بیج قواعد بنانے دوائے مفرد کے۔ دوائے مفرد سے بخرض لطافت یا بقائے قوت یا جودت تاثیر کے فصل ششم۔ بیج قواعد اصلاح اور ترمیم اجزائے مفرد کے فصل ہفتم بنانے ایسے ادویہ کے جس کی کیفیت صالحہ سریع الاثر والی ہوگی فصل ششم۔ دستورات بنانے ایسے ادویہ کے کہ جس کی ماہیت و کیفیت دیر تک قائم و باقی رہے

باب دوم جس میں چھ تفصیلات ہیں فصل اول تیزاب فصل دوم سنگین فصل شربت فصل چہارم اچار فصل پنجم عقیات ہر قسم فصل ششم ماء الاصول و ماء اللحم

باب سوم جس میں ستاراں تفصیلات ہیں فصل اول اطریقات فصل دوم نوشہا فصل سوم ایارجات فصل پنجم برش پششا فصل ششم جوارشات فصل ششم تلواجات و خمیرہ فصل ہفتم دیا قوزہ فصل دہم دواء المسک فصل یازدہم زرعونیات فصل دوازدہم گلغنہ

فصل سیر دہم۔ لبوب لغوق فصل چہار دہم مفرقات فصل پانزدہم۔ مرتبہات فصل ششم
معاجین یعنی سڈہ کھولنے والیاں فصل ہفتم ہم یا قوتی +

باب چہارم حبیں فصلیں ہیں فصل اول جنوب یعنی گولیاں فصل دوم اقراص یعنی قرص +
باب پنجم حبیں میں پانچ فصلیں ہیں فصل اول سفوفات فصل دوم سعوطات فصل سوم
نسوار فصل چہارم کل فصل پنجم مستی ہر قسم +

باب ششم حبیں میں دو فصلیں ہیں فصل اول روغنیات فصل دوم مرہم +
باب ساتواں لغات ادویہ حبیں میں اکثر الفاظ تجیہ عطاری کے نسخوں کے حل ہیں تاکہ
ہر دوا ساز کو نسخہ تیار کرنے میں مدد ملے۔ اور نسخہ آسانی سے تیار ہو جاوے۔ یہ لغات بڑی محنت سے
تیار کر کے درج کی گئی ہے +

امید ہے کہ یہ تجیہ عطاری آپ صاحبان کی مہربانی سے زیادہ مقبول ہو کر رب کو اپنا خود
گرویدہ کریگی اور بہت جلد چوتھی دفعہ طبع ہونے کی نوبت آئیگی۔ آپ نے جس قسم کا نسخہ تیار کرنا ہو
اس کو دیکھ کر تیار کریں اور مولف کو دعا خیر سے یاد فرما کر شکور کریں +

اطلاع عام { ہر قسم کی کتابیں اور ہر قسم کی مفرد اور مرکب دوائیں ذیل کے پتہ سے
آپ کو بکفایت مل سکتی ہیں۔ کارڈ بھی بکفایت دریافت فرمائیں :-

رقیمہ دعا گو

حاجی محمد اصغر علی اینڈ سنز لودیانہ

۱۹۳۷ء

7

فصل اول لکھنؤ اور ان ادویہ

اکثر یونانی
پوری پوری
بناتے والے
ہو جاوے۔
وقت اس یا
نسخہ جدا جدا
ہر دوا کا ڈالیں
دینا ہے اور
جو ہے اُس
اس بات کا
ہے بچے کو
پیرا دوسرا
سے عقول
اور دو تین
اور برتن قلہ
ایسی دواؤں
اور جو ہر اڑ
اور چلی۔ کو
دوات وغیرہ

فصل دوم۔ دوا سازی و اوزار

اکثر یونانی دوا ساز یعنی عطار بیٹھ کر نسخہ تیار کرتے ہیں۔ تاہم ہر ایک احتیاط نسخہ سازی میں پوری پوری ہونی چاہئے۔ اور نسخہ بناتے وقت بہت بات چیت نہ ہونی چاہئے۔ ایسا نہ ہو کہ نسخہ بناتے والے کی توجہ باتوں کی طرف ہو جاوے اور نسخہ میں کوئی اور دوا پڑ جائے یا وزن کم زیادہ ہو جاوے۔ یا کوئی زہر دار دوا سہواً پڑ جاوے جس کا خمیازہ مریض کو اٹھانا پڑے نسخہ بناتے وقت اس بات کا خیال بہت رکھنا چاہئے کہ کوئی غلطی نہ ہووے۔ اور ایک بڑے کاغذ پر نسخہ جدا جدا اجز رکھ کر دوبارہ دیکھ کر پھر لکھتے کرتے چاہئے۔ اور جہاں تک ہو سکے وزن پورا پورا ہر دوا کا ڈالیں اور پھر مریض کو اچھی طرح سے سمجھا دیں کہ آیا اس کو پکانا یا بھگوننا۔ یا گھوٹ کر دینا ہے اور یہ بھی احتیاط رکھیں کہ جب کوئی نسخہ بنائیں تو اس میں دیکھ لیں کہ کوئی دوا زہر دار جو ہے اس کا وزن تو درست طبیب نے لکھا ہے۔ ایسا تو نہیں کہ غلطی میں زیادہ لکھا گیا۔ اس بات کا ضرور عطار کو یاد کر لینا چاہئے۔ اور جو نسخے درج ہیں یہ خوراک پورے عمر کے لئے ہے۔ بچے کو عمر کا لحاظ کر کے دینی چاہئے۔ اور دکان میں دو ترازو ہونے چاہئیں ایک بڑا دوسرا چھوٹا رتی۔ ماشہ۔ تولہ۔ وزن کرنے والا۔ اور ایک ایسا گلاس جس سے عرقوں کا وزن ہو جاوے۔ ایک لمبائی دستہ کلاں ایک خورد۔ ایک کھل اور دو تین کند چھریاں دواؤں کے کھرچنے اور نکالنے کے لئے۔ اور چھپتی تاروں کی اور برتن قلعی دار پکاتے کے لئے اور پینی کے پیالے بھگونے کے لئے اور کپڑا کیسی دواؤں کے چھاننے کے لئے دو پیک چھوٹی۔ بڑی۔ بھیک کا عرق کھینچنے کا اور جو ہر اڑانے کے لئے پیالے جن کے کنارے ایک دوسرے کے اندر آجائیں۔ اور پچی۔ تولیہ۔ صابون۔ پوڑیاں باندھنے کے لئے کاغذ اور دھاگہ۔ اور قلم۔ دوات وغیرہ کل مذکورہ بالا چیزیں لازمی دوا خانہ میں رکھنی ضروری ہیں۔

(حاجی محمد صغریٰ لودھی)

فصل دوم۔ دواسازی و اوزار

اکثر یونانی دواساز یعنی عطار بیٹھ کر نسخہ تیار کرتے ہیں۔ تاہم ہر ایک احتیاط نسخہ سازی میں پوری پوری ہونی چاہئے۔ اور نسخہ بناتے وقت بہت بات چیت نہ ہونی چاہئے۔ ایسا نہ ہو کہ نسخہ بناتے والے کی توجہ باتوں کی طرف ہو جاوے اور نسخہ میں کوئی اور دوا پڑ جائے یا وزن کم زیادہ ہو جاوے۔ یا کوئی زہر دار دوا سہوا پڑ جاوے جس کا خمیازہ مریض کو اٹھانا پڑے نسخہ بناتے وقت اس بات کا خیال بہت رکھنا چاہئے کہ کوئی غلطی نہ ہووے۔ اور ایک بڑے کاغذ پر نسخہ جدا جدا جز رکھ کر دوبارہ دیکھ کر پھر لکھتے کرتے چاہئے۔ اور جہاں تک ہو سکے وزن پورا پورا ہر دوا کا ڈالیں اور پھر مریض کو اچھی طرح سے سمجھا دیں۔ کہ آیا اس کو پکانا یا بھگونانا۔ یا گھوٹ کر دینا ہے اور یہ بھی احتیاط رکھیں کہ جب کوئی نسخہ بنائیں تو اس میں دیکھ لیں کہ کوئی دوا زہر دار جو ہے اس کا وزن تو درست طبیب نے لکھا ہے۔ ایسا تو نہیں کہ غلطی میں زیادہ لکھا گیا۔ اس بات کا ضرور عطار کو یاد کر لینا چاہئے۔ اور جو نسخے درج ہیں یہ خوراک پورے عمر کے لئے ہے۔ بچے کو عمر کا لحاظ کر کے دینی چاہئے۔ اور دکان میں دو ترازو ہونے چاہئیں ایک بڑا دوسرا چھوٹا رتی۔ ماشہ۔ تولہ۔ وزن کرنے والا۔ اور ایک ایسا گلاس جس سے عرقوں کا وزن ہو جاوے۔ ایک ہاون دستہ کلاں ایک خور۔ ایک کھل اور دو تین کند چھریاں دواؤں کے کھرچنے اور نکالنے کے لئے۔ اور چھپتی تاروں کی اور برتن قلعی دار پکانے کے لئے اور چینی کے پیالے بھگونے کے لئے اور کپڑا ایسی دواؤں کے چھاننے کے لئے دوپیک چھوٹی۔ بڑی۔ بھیکا عرق کھینچنے کا اور جو ہر اڑانے کے لئے پیالے جن کے کنارے ایک دوسرے کے اندر آجائیں۔ اور چھپی۔ تولیہ۔ صابون۔ پوڑیاں باندھنے کے لئے کاغذ اور دھاگہ۔ اور قلم۔ دوات وغیرہ کل مذکورہ بالا چیزیں لازمی دوا خانہ میں رکھنی ضروری ہیں +

(حاجی محمد صغریٰ لودھانوی)

کیفیت

سات چھانک یعنی ماشہ۔ تولہ

شہ ۳ رتی کا ہوتا ہے۔

بھر کا ہوتا ہے

تولہ ۸ ماشہ کا ہوتا ہے۔

شہ ۴ رتی کا ہوتا ہے

برابر کا ہوتا ہے

شہ یعنی ۱۶ ماشہ برابر ہے

شہ کے برابر ہوتا ہے

شہ یعنی ساتھی سارے چار ماشہ

شہ رتی ہو جب شرع

پاول کے برابر ہے

شہ سات شقال ہے

شہ چار شقال کا ہے

شہ سات رتی کا ہے

شہ برابر ہے

شہ بعض چار رتی کہتے ہیں

تولہ چار ماشہ کا کہتے ہیں

فصل سوم اختراعات ابتدائے مرکبات

سفوف۔ اسکا موجد حکیم بقراط شاگرد افریقینوس کا ہے جس نے سب سے پہلے چند دواؤں کے
اجزاء کو علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر بنایا تھا۔ اور یونان میں خوب شہرت حاصل کی بعد ازاں
ہند میں ہنسر آج نیپالی نے اسکو رواج دیا وید ملک اور اکھتہ میں پیدا ہوا تھا۔ اور چورن
بھی اسی کا نام رکھا اور اس کے بعد حکمران نامی ملک کشمیر میں پیدا ہوا۔ اس نے دھاتوں
کو کشتہ کر کے سفوف بنایا۔ غرض سفوف سے یہ ہوتی ہے کہ فعل ہاضمہ میں جلد اثر کرے
کیموس کے ذریعہ جگر میں پہنچ جاوے۔

حب یعنی گولی موجد اس کا باتفاق حکماء رسولوں جدا جدا افلاطون ہی۔ اور یہ بنا دق
شیاف۔ قرص مثلث سب قسم کی گولیوں کی قسمیں ہیں۔ ایک روایت ہے کہ دھانتر بید حیر
سے ابتداء علم بیدک کی ہو۔ اولاً پارہ کی گولی بنائی اس کا نام گوما لکار رکھا اس سے فائدہ
بہت ہوا۔ تو پھر اس نے اور اجزاء لیکر گولیاں بنائیں۔ غرض حب یعنی گولی بنانے کی یہ ہو
کہ اثر دوا کا دیر تک رہتا ہو۔ اور دوا بد ذائقہ معلوم نہیں ہوتی۔ اور بغیر تکلیف آسانی
سے نکل کر معدہ میں جاتی ہے بعض گولیوں پر مصری یا نشاستہ ذائقہ بد لئے کھلے لگا دیا
کرتے ہیں۔ اس کا کچھ ہرج نہیں ہے بعض گوند کے ذریعہ چاندی سونے کے ورق بھی
خوبصورتی کے لئے چڑھا دیتے ہیں۔ یہ بھی طبیب اور عطار کو یاد رکھنا چاہئے۔ کہ جب کبھی
دوا زہریلی کم خوراک کی گولیاں بنانی ہوں تو اس میں کوئی ایسی دوا زیادہ مقدار کی ملا دینا
چاہئے جس سے تاثیر زائل نہ ہو۔ اور پھر کسی لعاب دار مانند گوند یا بہیدانہ کے ملا کر گولیاں
بنانی چاہئیں مثلاً سنکھیا جس کی خوراک خشکاش کے برابر تک ہے۔ تو ایسے وقت میں کوئی
دوا مثلاً کتھ۔ یا ریوند چینی۔ یا نشاستہ یا گل سرخ ملا کر گولیاں بنا سکتے ہو۔

محوں۔ موجد اس کا سقراطس یعنی سقراط ہے۔ اور بعض نے دیو جالس لکھا ہے
کہ اس نے چند دواؤں کو کوٹ کر اس میں شہد ملا یا تھا۔ پھر اور ترکیبیں ہوئیں۔ اور باغی

عمدہ طر
امر کا دریافت
لوگوں سے
میں دوا رکھے
دوا کی تین
جمادات
نہیں کیا گیا لیکن
البتہ کہتے ہوئے

قوام و تاثیرات کے اسمائے جدا گانہ شل خیرہ مفرح بعوق کے ہوا۔ اور ہندوستان میں دھانتر بید سے عجوں بنانا شروع ہوا۔

شریت۔ اکثرول کا اتفاق اس پر ہو کہ فیساغورس نے شریت بنایا۔ مگر شیخ الریس بعلی نے لکھا کہ صرف سکجنین فیساغورس نے تیار کی اور شریت کو بلیوس نے بنایا۔ اول سب تردواؤں کو نچوڑ کر اس میں شیرینی کا قوام کیا گیا تھا۔ پھر خشک دواؤں کو پکا کر اس سے بنانے لگے۔ اور دہرن پال نامی بید نے سات قسم کے کاڑھے بنا کر شریت بنانا۔

مرہم۔ موجد اس کا بقراط ہے۔ اور اس کی قوت بہت عرصہ تک رہتی ہے۔ اور جس میں روغن زیتون ڈال دیا جاوے۔ تو اس کی قوت کبھی بھی ساقط نہیں ہوتی جس میں گوند ملی ہو اسکی قوت بیس برس تک اور جس میں چربی ہووے۔ وہ ایک سال تک اچھی رہتی ہوگی۔
سرمہ۔ اسکو حکیم فیساغورس نے واسطے سلطان ارسلندون والے صقلیہ کے بنایا۔

فصل چہارم بیان قسم ادویات

اور مدت بقائے قوت ان کی میں

عمدہ طریقہ تو یہ ہے۔ کہ جس شہر کی پیدا دوا عمدہ ہو۔ وہی استعمال کی جاوے۔ اور اس امر کا دریافت کرنا ان کتابوں سے چاہئے جس میں ادویہ مفردات کا بیان ہو۔ یا سیاح ہوشیار لوگوں سے اور یہ بھی یاد رکھنا چاہئے کہ مکان مرطوب میں اور گرم جگہ دھوپ میں اور گردوغبار میں دوا رکھنے سے خراب ہوتی ہے۔

دوا کی تین قسمیں ہیں۔ جمادات۔ نباتات۔ حیوانات۔ یہ اس طرح سے پیدا ہیں۔

جمادات وہ چیز ہے کہ جن کا نہ درخت ہو اور نہ جاندار ہو۔ اس کے لینے کیلئے کوئی وقت مقرر نہیں کیا گیا لیکن بہتر یہ ہو کہ ایام بہار میں لیا جائے اور اس کی قوت کبھی زائل نہیں ہوتی ہوگی۔
البتہ کہنے ہونے سے قوت ذرا کم ہو جاتی ہے۔

لیات

سے پہلے چند دواؤں کے
ت حاصل کی بخدا ازاں
میں پیدا ہوا تھا۔ اور چورن
پیدا ہوا۔ اس نے دھاتوں
ماضیہ میں جلد اثر کر کے

ن ہو۔ اور یہ بنا دق۔

ہو۔ کہ دھانتر بید جس

لکار کھا اس سے فائدہ

یعنی گولی بنائی یہ ہو

در بخیر تکلیف آسانی

تھہ بد لئے کیلئے لگا دیا

ونے کے ورق بھی

منا چاہئے۔ کہ جب کبھی

زیادہ مقدار کی ملا دینی

انہ کے ملا کر گولیاں

لئے وقت میں کوئی

و

الس لکھا ہے۔

ہوئیں۔ اور باعتبار

نباتات جس کا درخت پیدا ہو۔ اس میں دو قسمیں ہیں ایک جس کا درخت چند سال تک رہے۔ دوسری ہر سال نیا پیدا ہو اور یہ کچھ عرصہ بعد رنگ اور بو و ذائقہ بدل جاتا ہے۔ اور پھر یہ پختہ کے لائق نہیں رہتی۔ اور یہ موسم بہار پختہ پر لینی چاہئے اور کلی اگر لیتی ہو۔ تو جب شکوفہ کھلنے کے ہو۔ اور پھول جب تک درخت سے نہ جدا ہوا ہو پھل خام اور پختہ دونوں لئے جاتے ہیں مثلاً پختہ ہو دے۔ تو لینا چاہئے یا تخم نکالنے کیلئے انار۔ بہیدانہ وغیرہ اور دوسرے بھول یعنی لیکر کا لینا چاہئے ان کی قوت ایک سال کی ہو اور اگر کلقتند یا مرتبہ ڈال لیا جاوے تو قوت زیادہ ہو جائے۔ اور اسی طرح درختوں سے گوند بھی بہار میں نکلتا ہے۔

حیوانات۔ یہ بھی پھر تین طرح کی ہیں۔ ایک مثل ببر ہوئی یعنی جس کو چیز بوٹی کہتے ہیں خراطین یعنی کینچے جس کو گندوٹے کہتے ہیں۔ دوسری قسم مثل ریگ ماہی اور سلطان وغیرہ تیسرے بعض عضو کسی حیوانات کا مثلاً جند بیدستر تلخہ ماہی نیازہ ریچھ اور ان کے خشک کر اور رکھنے کی خاص احتیاط چاہئے۔ کہ کپڑے نہ پڑ جائیں اور بدبو نہ دیوے۔

فصل پنجم

بیج تیار کرنے دواء مفرد کے دواء مفرد سے بغرض لطافت یا ثبات قوت یا دیر پا قوت کے۔ اور زیادہ یہ کہ کم مقدار میں رکھی جائے رب کسی چیز کا عرق لیکر یا کسی جڑ کو پسیرا اسکو چھانکری پانی میں پکا کر گاڑھا کر کے رکھ لیں یہ رب عصارہ کسی دوا کو پکا کر چھان کر اس کو کسی برتن میں ڈال کر خشک دھوپ میں کر رکھ لیں وہ عصارہ کہلاتا ہے۔

سست صرف لکڑی یا جڑ کا تیار ہو کر تاہو۔ اول ان کو کچل کر پانی اس کا پھوڑ کر کپڑے چھان لیں اور پھر کسی برتن میں ڈال کر رکھ دیں تھوڑی دیر کے بعد اس میں روئی یا پستھم بالوں کی رتی لگا دیں تاکہ اوپر کا پانی ٹپک جائے اور جو چیز نیچے ته نشین ہو جائے۔ تو پھر اس دھوپ میں خشک ہونے دیں یہ سست ہوگا۔

کھار یعنی نمک جس چیز کا کھار یعنی نمک بنانا ہو۔ اس کو اول جلا کر پھر اس راگھ کو

مروارید

صدف

سفیدی مانر

عقیق

پیشہ

نخست

میں جھگو کھیں

ہموے۔ اس

پارہ کو چال

ڈال کر کھل کر

بہروزہ

بہروزہ رکھ کے

سے بہروزہ

نکال کر دوبارہ

بند کر کے آگ پر

دل

میں گھول کر وہ پانی بذریعہ پتی ٹپکا کر لیں۔ اسی طرح دو تین دفعہ راکھ میں نیا پانی ڈال کر تہی سے یکائیں تاکہ ذرا بھی اثر راکھ میں نہ رہے پھر اس مقطر پانی کو کڑا ہی میں ڈال کر پکائیں تاکہ وہ خشک ہو جائے پس اس کو تک یا کھار کھینکے +

فصل ششم۔ بیج قواعد اصلاح اور تدابیر جس سے مضرت نہیں رہتی

اول اصلاح جمادات

مروارید کو گائے کے دودھ میں جوشد کر پھر پانی سے دھو کر کھل کریں +
صدف یعنی سیپ اور مرجان۔ بیج مرجان کو گل حکمت کر کے آگ دیویں کہ رنگ انکا سفیدی مائل ہو جاوے۔ آگ خوب زیادہ ہووے +

عقیق۔ یا قوت۔ لیش کو آگ میں گرم کر کے عرق بید مشک یا پانی میں بھجاؤ دیں +
پھمکری کو چھ آہنی میں ڈال کر آگ پر رکھیں تاکہ گھل کر پھر خشک ہو جاوے +
نخست الحدید کو سات مرتبہ آگ میں گرم کر کے سرکہ میں بھجاؤ دیں پھر ایک ہفتہ تک سرکہ میں بھگو رکھیں۔ پھر اس کو روغن گاؤ میں صلا یہ یعنی کھل کر کے پانی میں گھول دیں جو کچھ نشین ہووے۔ اس کو سات مرتبہ پانی سے دھو ڈالیں +

پارہ کو چالیس مرتبہ موٹے کپڑے میں نصف پانی ڈال کر بچور لیں یا اینٹ کا کھل بنا کر اس میں ڈال کر کھل کریں یہ بھی بہتر تدبیر ہے۔ یا نمک و سرکہ قدرے قدرے ڈال کر کھل کریں عمدہ صاف ہوگا +
بہروزہ۔ ایک ہانڈی میں نصف پانی ڈال کر اس پر ایک کپڑا جو چھدا ہووے باندھ کر اس پر بہروزہ رکھ کے اس پر سرپوش سے بند کر دیں اور ہانڈی کو آگ پر رکھیں کچھ عرصہ میں پانی گرمی سے بہروزہ ٹپک کر ہانڈی میں گر جائیگا پھر نیچے اوتا کر کپڑے کو صاف کریں اور ہانڈی سے بہروزہ نکال کر دوبارہ نیا پانی ہانڈی میں ڈالیں اور پھر کپڑا باندھ کر اس پر بہروزہ وہی ڈال کر سرپوش کو بند کر کے آگ پر رکھیں۔ اسی طرح چار پانچ پانی پکائیں +

ایک جس کا و رخت چند سال تک
و ایک بدل جاتا ہی۔ اور پھر یہ استعمال
یعنی ہو۔ تو جب شگوفہ کھلنے کے قریب
تو دونوں لئے جاتے ہیں مثلاً اس
اور دوسرے بھول یعنی لیکر کا پھل
لیا جاوے تو قوت زیادہ ہو جاوے

یعنی جس کو چیز بوٹی کہتے ہیں
ریگ نامی اور سرطان وغیرہ
زہریچہ اور ان کے خشک کر
و نہ دیوے +

طافٹ یا یقائے قوت
میں رکھی جائے
رگاڑھا کر کے رکھ لیں یہ رتبہ
کر خشک دھوپ میں کرے

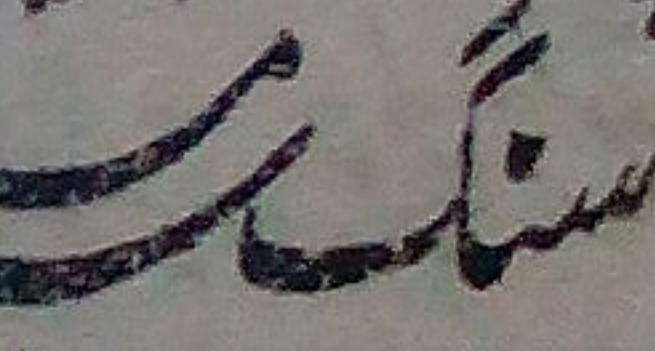
پانی اس کا بچور کر کپڑے
اس میں روئی یا پشم
نشین ہو جائے تو پھر اس

ایک کپڑا اس راکھ کو پکا

گندھک ترکیب مذکور کی طرح سے ایک برتن میں دودھ گاؤ ڈالیں۔ اور اوپر کپڑا
باندھ کر اس پر گندھک ڈالیں اور پھر اس پر ایک الٹا توار رکھیں کہ گندھک سے ذرا اونچا
رہے۔ اس آہنی توار کو ٹلوں کی آگ کر دیں گر مائش سے گندھک کچل کر نیچے دودھ میں
سب چلی جائیگی اسی طرح جتنی دفعہ کر کے ڈالتی ہو کریں اس کو استنزال کرنا بھی کہتے ہیں۔
عام کام کے لئے تو صرف ایک دفعہ ہی کرنی کافی ہے +

تو تیار کو لیکر پانی ڈال کر کھل کریں۔ اور پھر وہ پانی ڈال کر دھو ڈالیں سات دفعہ پانی
میں کھل کر کے دھوئیں +

مردار سنگ ترکیب مذکورہ بالا کی طرح کھل میں ڈال کر پانی سے کھل کریں اور دو تین روز
پڑا رکھیں کسی کسی وقت ذرا ہلا دیا کریں پھر تیسرے روز اوپر سے پانی گرا دیں نیا پانی ڈال کر دھو کر نشیں کریں +
پھر مال۔ اس کو ریزہ ریزہ کر کے ایک کلیا میں ڈال دیں اور اوپر ٹھکری سے منہ بند کریں۔
لیکن اس ٹھکری پر باریک سوراخ کریں اور پھر اس کلیا کو ذرا گل حکمت کر کے حقیقت گ پر رکھیں
جب تک دھواں سیاہ نکلے تو آگ پر رہتے دیں جب دھواں سفید نکلنا شروع ہو۔ تو فوراً
نیچے اوتار کر سرد کریں +

سنگ  کو خواہ روئی میں لپیٹ کر آگ میں رکھ دیں جب دھواں نکلنا ہٹ جائے
نکال لیں۔ یا سرمہ پر بکری کے گردہ کی چربی لپیٹ کر آگ میں رکھ دیں جب دھواں ہٹ جائے
اور سرمہ سرخ ہو جائے تو نکال کر شیر گاؤ میں بچھاؤ دیدیں۔ یا پانی میں کھل کر کے نشیں
کر کے کام میں لائیں +

نمک۔ ایک دیکھی میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے آگ پر رکھیں جب تک اس کا چٹکنا
موقوف نہ ہو جائے آگ میں برابر رکھیں +

سجی۔ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے ایک مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر رکھیں یہاں تک
کہ اس کا رنگ بدل جاوے +

سنگ لصری۔ اس کو آگ میں سرخ کر کے چند مرتبہ عرق کلاب یا آب حنظل یعنی دہی

یا عرق لیموں میں بچھاؤ دیں +

چونہ و مٹی۔ پانی میں گھول کر

اص

اقیون کو پانی یا عرق کلاب

ازارانی یعنی کچلہ پہلے

پھر دودھ گاؤں میں جوش دیکر اس

حب السلاطین یعنی حما

میں پانی ملا کر یا بھینس کے گوبر میں

چھپکا اوتار کر اس کے ڈونگڑے

ایلو کو لیکر سلجم۔ یا بہی یا گند

گرمی پہنچ جاوے۔ پھر اس کو آ

بلا در یعنی بھلا وال

شہد جیسا نکلے وہ نکل جاوے

ساتھ استعمال کیا جاتا ہے +

بھنگ یعنی قنب

خشک کریں پھر روغن گاؤ ذرا

باریک پسیر استعمال فرمائیں

ترید۔ اس کا پوست چا

نکال کر کام میں لائیں +

حب النیل یعنی کالا

روغن مہر تم کو پانی

یاعرق لیموں میں بجاؤ دیں +

چونہ مٹی - پانی میں گھول کر چھان کر نشین کر لیوں اور کام میں لائیں +

اصلاح دوا مہاتات

افیون کو پانی یا عرق کلاب میں تر کر کے پکا کر چھان لیں پھر پکا کر کاڑھا کریں +

ازارانی یعنی کچلہ - پہلے تین روز پانی میں بھگو دیں - ہر روز پانی تبدیل کر دیا کریں -

پھر دودھ گاؤں میں جوش دیکر اس کا پوست اُتار کر تیز چاقو سے اس کے چاول بنائیں +

حب السلاطین یعنی حمالگوٹہ - سالم حمالگوٹہ لیکر ایک تھیلی میں ڈال کر گدھے کی لید میں

میں پانی ملا کر یا بھینس کے گوبر میں اس کو ذرا پکائیں - پھر وہی میں جوش دیکر پھر اس کے اوپر کا

چھکا اُتار کر اس کے ڈونکرے کریں اس کے درمیان سفید چھلی ہوتی ہر نکالیں +

ایلو او لیکر سلجم - یا بہی یا گدڑ میں رکھ کر کپڑا لپیٹ کر آٹا لگا کے آگ میں رکھیں تاکہ آلو آٹک

گرمی پہنچ جاوے - پھر اس کو آگ سے نکال کر رکھ لیں اور ایلو او بھی جہا کریں +

بلا در یعنی بھلا وال - ڈونچر یا کرچے گرم میں ڈونکرے کر کے دبا دیں - تاکہ جو تیل

شہد جیسا نکلے وہ نکل جاوے - کیونکہ یہی مضر چیز ہے - اکثر مغز اخروٹ یا کنجد یعنی تلوں کے

ساتھ استعمال کیا جاتا ہے +

بھنگ یعنی قنب کو گرد و غبار سے صاف کر کے آب نائخواہ یعنی اجوائن میں تر کر کے

خشک کریں پھر روغن گاؤ ذرا لگا کر مٹی کے برتن میں ڈال کر رکھیں پھر جس کام میں چاہیں -

باریک میکہ استعمال فرمائیں +

ترید - اس کا پوست چاقو سے اُتار دیں اور ایک بیج میں مغز ہوتا ہے - اس کو بھی

نکال کر کام میں لائیں +

حب النیل یعنی کالا دانہ - کرچے میں ڈال کر آگ پر رکھیں کہ رنگ اور بو تبدیل ہو جائے

روغن ہر قسم کو پانی سرد میں ملا کر جہا کریں صاف ہو جاتا ہے +

دھ گاؤ ڈالیں - اور اوپر کپڑا

کر گدھک سے ذرا اونچا

کچل کر نیچے دودھ میں

ستیزال کرنا بھی کہتے ہیں -

ہو ڈالیں سات دفعہ پانی

سے کھل کریں اور دو تین روز

نیا پانی ڈال کر دھو کر نشین کریں +

اوپر ٹھکری سے منہ بند کریں -

ت کر کے خیف آگ پر رکھیں

سفید نکلا شروع ہو - تو فوراً

ب دھواں نکلا ہٹ جائے

جب دھواں ہٹ جائے

میں کھل کر کے نشین

جب تک اس کا چکنا

آگ پر رکھیں یہاں تک

یا آب جہزات یعنی دہی

عقصر یعنی ماز و روغن گاؤں میں اس قدر بریاں کریں کہ شق ہو جائیں اور جلیں نہیں ہو سکیں۔
 غار لقیون میں ریشیا سخت ہوتے ہیں۔ ان کو خوب ملکر موٹے کپڑے میں چھانکر استعمال کریں۔
 گو کھر وینی بھکڑا۔ خورد و کلاں شیر گاؤں میں تر کر کے پھر اس کو خشک کر لیویں۔
 لکت یعنی لاکھ۔ پانی میں ڈال کر جوشد بکیرہ نشین کریں پھر اور پانی ڈالیں۔ پھر تہ نشین
 کریں اسی طرح تین دفعہ کریں لاکھ صاف ہو جائیگا۔
 ہیلیہ سیاہ۔ روغن گاؤں میں بریاں کریں۔ کہ پھول کر رنگ اسکا مائل بسرخ ہو جائے۔

سوم حیوانات

ایر شیم کو قینچی سے کاٹ کر صاف کر کے کڑھچے میں ذرا بریاں کر کے پھر لوہے کے ڈون دستہ میں گنا پانی میں
 میں ڈال کر خوب کوٹ کر چھانیں اور کام میں باریک کر کے لائیں۔
 بال کو صابون کے پانی میں جوشدیں بالکل صاف کر کے قینچی سے کاٹ کر کام میں لائیں۔
 پوست پیڑ مرع پانی میں قدرے نمک گھول کر پھر اندونکے چھلکے دو روز بھگو دیں آدمی کے ہضم کے
 پھر ان کے اندر ایک چھلی ہوتی ہے اس کو نکال کر کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر گل حکمت کر کے کریں۔ جب گوشت
 کسی برتن پکانے والی آدمی میں رکھ کر آگ دیدیں۔
 سرطان یعنی کیکڑا تر سے مادہ بہتر ہے علامت شناخت کی یہ ہے کہ پیٹھ پر سوزن لگائیں
 اگر رطوبت سفید نکلے تو مادہ ہے۔ اس کی ٹانگیں اور اندر کی آلائش دور کر کے گل حکمت کر کے
 تنور میں اتنا عرصہ رکھیں کہ خشک ہو جائے جلے نہیں۔
 شاخ کو زن یا اور کوئی چیز اس قسم کی گل حکمت کر کے جلانی چاہئے۔ مگر معالجات اس میں انور
 خارجی میں جلانا نہیں چاہئے۔

فصل ہفتم بنانے ایسے ادویہ کے جسکی کیفیت صالحہ سر مع الزوال ہے
 قاعدہ پھساندہ بنایا جیسا کہ قلعہ کہتے ہیں۔ دوائیں جو بھول پٹی ہوں۔ یا تخم اور چوب

سکونیم کوب کر کے نیم گرم پانی میں تر کر کے اس کا آب زلال لیکر یا خفیف ملکر چھان لیویں +
 قاعدہ چوتھانندہ بنانے کا جس کو طبوخ و طبع مغل بھی کہتے ہیں۔ دواؤں کو فیساندہ کی
 رح پانی میں تر کر کے صبح کو جب قدر مناسب پانی رکھنا ہو پکائیں اور چھانکر کام میں لائیں +
 قاعدہ شیرہ بنائیکادواؤں کو پانی کے ساتھ پیکر چھان لیویں اگر شیرہ مغز ہلے
 خم روغن دار کا ہو تو احتیاط چاہئے کہ روغن کپڑے کو نہ لگ جاوے +

قاعدہ ماء القرع وغیرہ یعنی کدو یا کسی اور پھل کا پانی لینا ہو۔ تو اول اسپر کپڑا لپیٹ کر
 لٹی لگاویں اور خشک کر کے گرم آگ میں دیادیں پھر نکال کر پچور کر کام میں لائیں +
 قاعدہ ماء الاصول۔ دواؤں کی جڑ یعنی بیج کاسنی و بیج بادیاں کو نیم کوب کر کے
 بیس گنا پانی میں رات کو بھگو کر صبح کو خفیف جوش دیویں جب چہارم حصہ پانی باقی رہے
 نو چھان کر بوتل میں رکھیں +

قاعدہ ماء الزور یعنی عرق گوشت۔ یہ بھی دو طریق سے بنایا جاتا ہے کمزور
 آدمی کے ہضم کیلئے دنیا مفید ہے۔ گوشت والا پچی و شیر و نمک۔ مرچ سیاہ ڈال کر جوش
 کریں جب گوشت گل جاوے کام میں لائیں +

فصل ہشتم

دستورات بنانے ایسی ادویہ کے کہ جنکی ماہیت و کیفیت دیر تک قائم رہے

اس میں انوشد آرد۔ کلقتند۔ رب میوہ جات۔ شربت میوہ جات۔ معجون۔ مفرح۔ اطریفات۔
 یا قوی۔ یسفوف۔ یعوق۔ جوارش۔ ماء اللحم وغیرہ کا بیان لکھنا تھا لیکن مناسب یہی سمجھا کہ جس جگہ
 نسخے ان کے لکھے جائیں تو پہلے شروع میں ان کا طریق تیار کرنے کا بھی مفصل لکھ دیا جائے
 تاکہ تیاری کے وقت زیادہ تکلیف نہ اٹھانی پڑے +

جس کو شق ہو جائیں اور جلیں نہیں +
 ملکر موٹے کپڑے میں چھانکر استعمال کریں +
 کے پھر اس کو خشک کر لیویں +
 کریں پھر اور پانی ڈالیں پھر تہ نشین

لگ اسکا مال بسرخی ہو جائے +

س کر کے پھر لوہے کے ڈون دستہ
 لائیں +

کے پینچی سے کاٹ کر کام میں لائیں +
 راند و نکلے چھلکے دو روز بھگو دیں
 برتن میں ڈال کر گل حکمت کر کے

کی یہ ہر کہ پیچہ پر سوزن لگائیں
 ش دور کر کے گل حکمت کر کے

بلانی چاہئے مگر معالجات

مع الزوال ہے

تی ہوں۔ یا تخم اور چوب

باب دوم

جس میں چھ فصلیں ہیں

فصل اول۔ بیان تیزاب بنانے میں

تیزاب دو طریق سے تیار ہوتا ہے۔ ایک انگریزی۔ دوسرا ایسی سوہم دونوں طریق کا بیان کرتے ہیں۔ چونکہ انگریزی طریق ایسی سے تیزاب کے حق میں مفید ہے +

ترکیب انگریزی شکل ذیل میں (الف) لوہے کا ایک ٹینڈ بناؤ جس میں ایک گول حلقہ (ب) ہووے اور اس میں ایک بوتل دو اڈال کر جو اسی کام کیلئے ہوتی ہے رکھ دو جیسا شکل (ج) سے ظاہر ہے اور ایک برتن زمین پر شکل (دس) رکھ دو۔ اور ان دونوں کے درمیان ایک کاغذ کی نالی

(ص) بوتل اور برتن سے ملا دو۔ پھر

جو بوتل (ج) ٹینڈ (ب) پر

رکھی ہوئی ہے۔ اس کے نیچے ایک

لمب (ط) رکھ دو اور آگ لگا دو

بوتل (ج) میں جو دوائیں ہیں ان

کو سینک لگیگا۔ اس حرارت سے اخراجات

اٹھکر نلی (ص) سے گزر کر شکل (دس) برتن کاغذ جو سرد پانی میں جمع ہو جائیگا یہی تیزاب

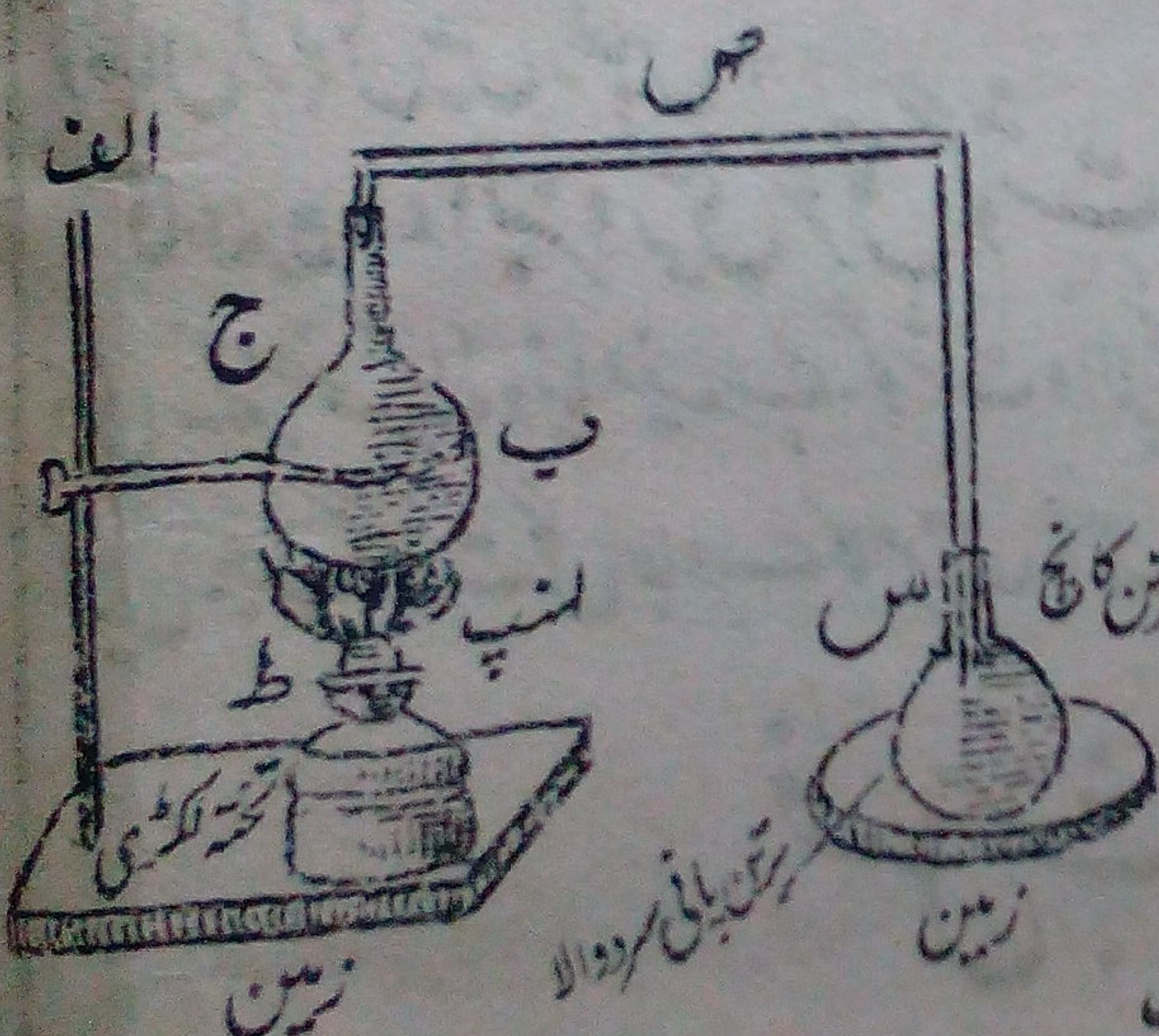
اس چیز کا کہلائیگا۔ برتن میں کو بہت سرد رکھنا ضروری ہے یہ تاکید ہے +

ترکیب دوم طریق ایسی۔ اول دو برتن مٹی کے جس طرح سے نقشہ میں دکھائے

گئے ہیں۔ جو ایک برتن کا منہ دوسرے میں آجائے ایسا کہ ہر منہ دوسرے میں آجائے یہ تاکید ہے +

پھر ایک برتن میں جس کی گردن پہلی ہو دوائیں تیزاب نکالنے والی ڈالیں۔ اور دوسرا

برتن جس کی گردن ذرا کھلی ہے۔ اس برتن کی گردن پر چڑھا دیں۔ جیسا کہ نقشہ سے ظاہر ہوگا۔

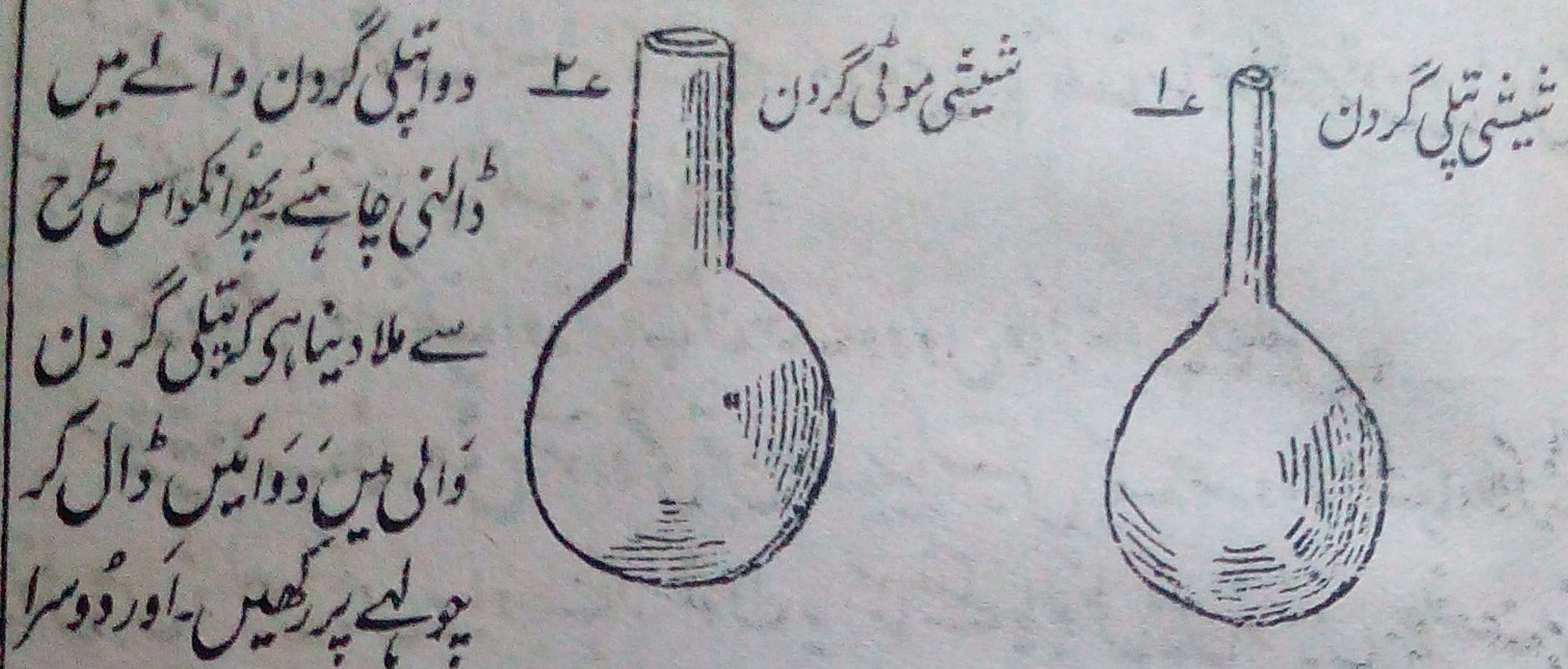


برتن کاغذ

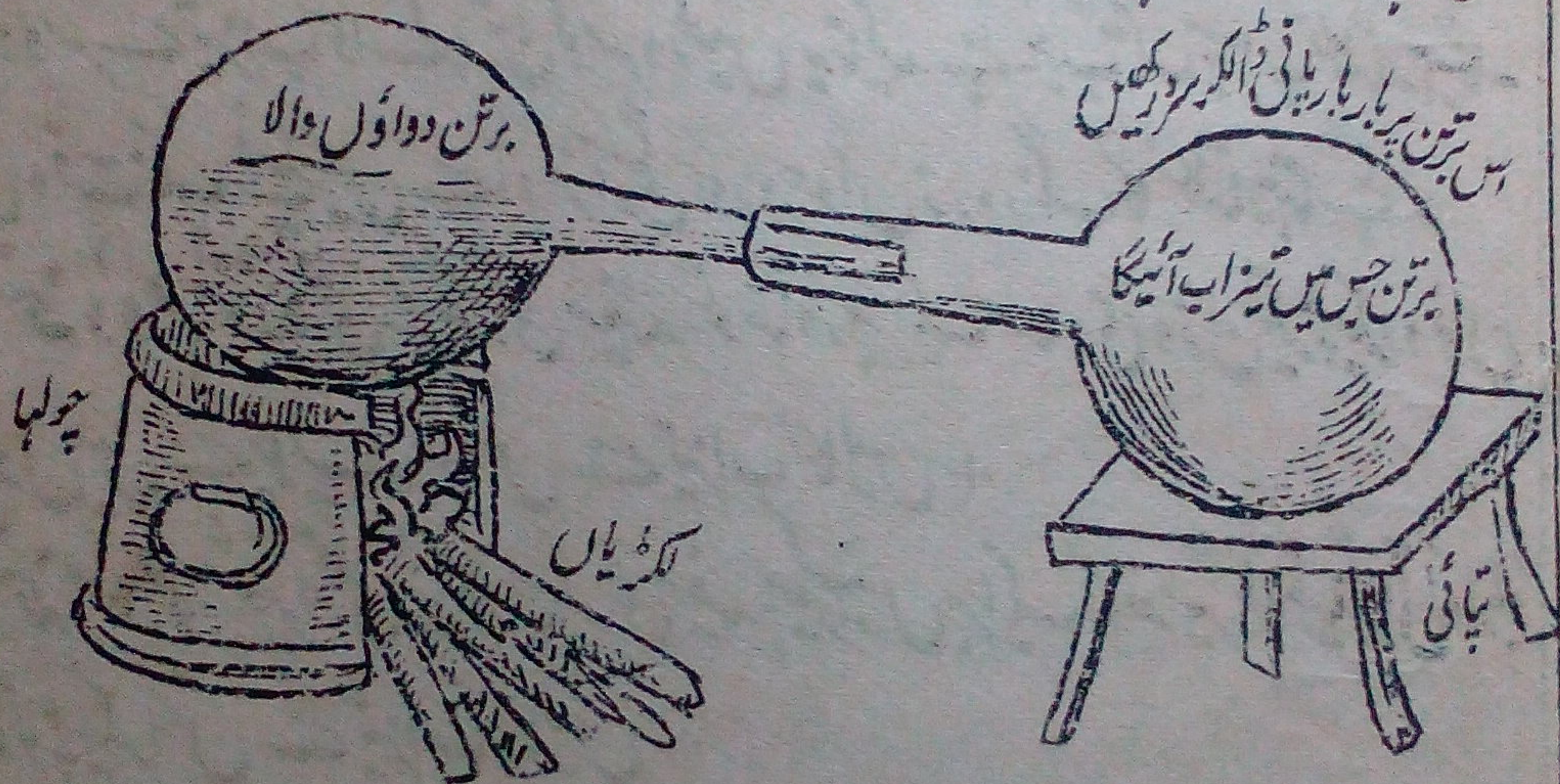
زمین

زمین

یہ برتن خواہ مٹی کے ہوں یا شیشے کے ہوں لیکن جو آگ پر چڑھے اسکو گل حکمت کریں +



برتن نیچے رکھیں۔ اور چولہے میں نرم آگ جلائیں۔ اور آخر میں جلا کر آگ تیز کر دیں تاکہ یہ ہو۔



اور دوسرے برتن پر پانی ڈال کر سرد رکھیں +

یہ بھی یاد رکھنا چاہئے کہ جب معلوم کرتا ہوں دے کہ اب سب دوا اول کا تیزاب نکل آیا ہو۔ یا نہیں تو دوا اول کے ٹکے یعنی برتن میں باریک سوراخ بریل سے کریں اگر دھواں نہیں ہو۔ تو سب تیزاب نکل چکا ہو۔ اگر دھواں ہو۔ تو تیزاب باقی ہو۔ یہ شناخت ہو۔ وہاں پٹی لگا دیں +

اب تیزاب کے نسخے لکھے جاتے ہیں

نسخہ تیزاب شورہ - خالص قلمی شورہ لیکر باریک مسیکر جس طریق سے تیزاب نکالنا ہو نکال لیں +
نسخہ دوم شورہ ایک تیزاب گدھک ایک جزدونوں کو مسیکر جس طریق سے چاہو تیزاب

میں
سو ہم دونوں طریق کا
فیصلہ ہے +

دو بناؤ جس میں ایک
کام کیلئے ہوتی ہے۔
(رکھ دو۔ اور ان



ہو جائیگا یہی تیزاب

نقشہ میں دیکھائے

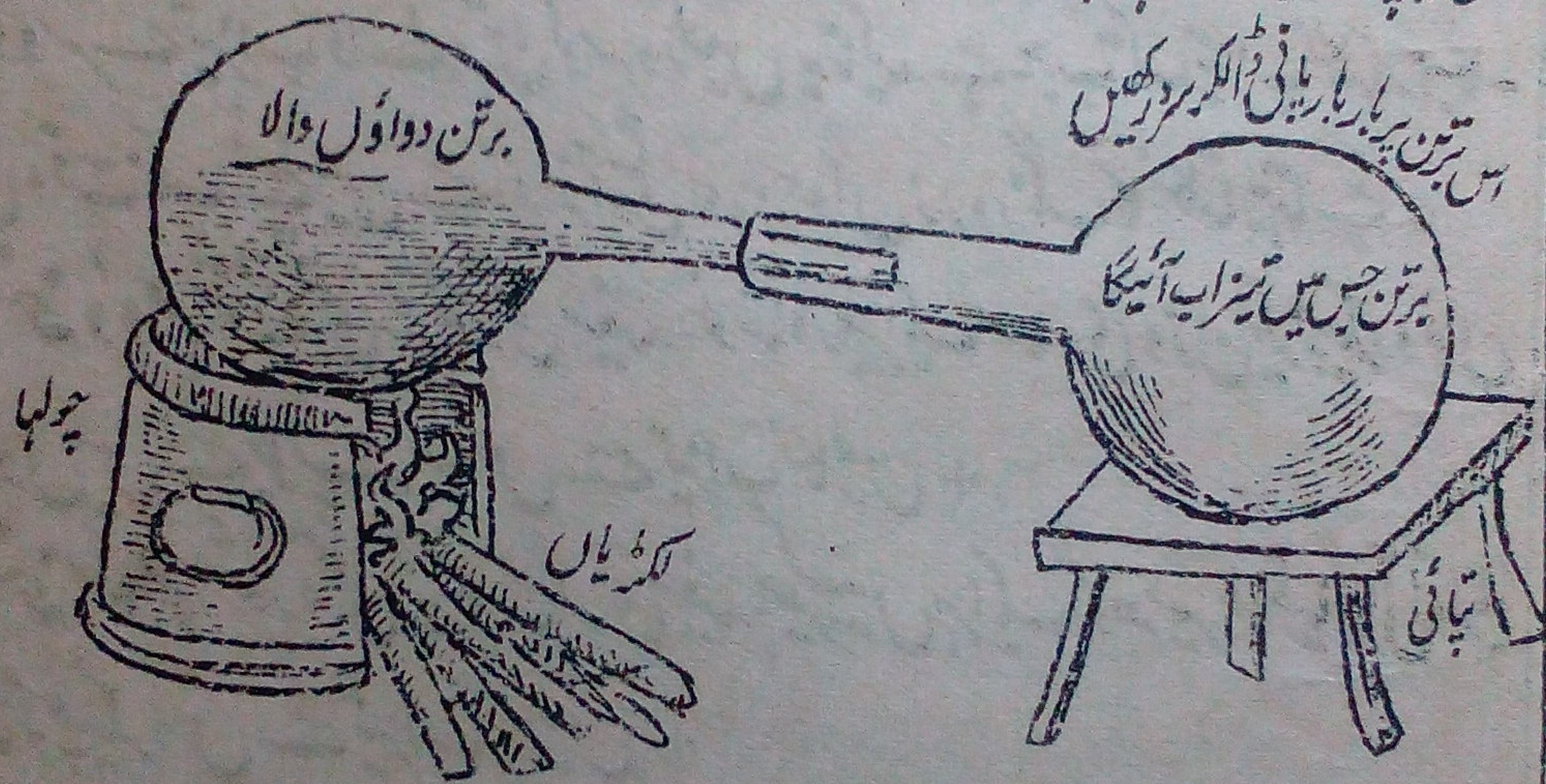
تاکید ہے +

میں۔ اور دوسرا

شورہ سے ظاہر ہو۔

یہ برتن خواہ مٹی کے ہوں یا شیشے کے ہوں لیکن جو آگ پر چڑھے اسکو گل حکمت کریں +

شیشی تیلی گردن ۱- شیشی موٹی گردن ۲- دوا تیلی گردن والے میں ڈالنی چاہئے پھر انکو اس طرح سے ملا دینا ہے کہ تیلی گردن والی میں دوائیں ڈال کر چولہے پر رکھیں۔ اور دوسرا برتن نیچے رکھیں۔ اور چولہے میں نرم آگ جلا لیں۔ اور آخر میں جلا کر آگ تیز کر دیں تاکہ یہ ہر



اور دوسرے برتن پر پانی ڈال کر سرد رکھیں + یہ بھی یاد رکھنا چاہئے کہ جب معلوم کرتا ہو دے کہ اب سب دوا اول کا تیزاب نکل آیا ہو۔ یا نہیں تو دوا اول کے ٹکے یعنی برتن میں باریک سو رنج بر مل سے کریں اگر دھواں نہیں ہو۔ تو سب تیزاب نکل چکا ہو۔ اگر دھواں ہو۔ تو تیزاب باقی ہو۔ یہ شناخت ہو۔ وہاں پٹی لگا دیں +

اب تیزاب کے نسخے لکھے جاتے ہیں

نسخہ تیزاب شورہ - خاص قلمی شورہ بیکر باریک مسیکر جس طریق سے تیزاب نکالنا ہو نکال لیں +
نسخہ دوم شورہ ایک جز تیزاب گندھک ایک جز دونوں کو مسیکر جس طریق سے چاہو تیزاب

ہم دونوں طریق کا
ہے +
بناؤ جس میں ایک
م کیلئے ہوتی ہے۔
رکھ دو۔ اور ان



ہو جائیگا یہی تیزاب

نقشہ میں دیکھئے
یہ تاکید ہے +
والیں۔ اور دوسرا
نقشہ سے ظاہر ہو۔

نکالو۔ یہ تیزاب زردی مائل ہو اور اگر تھوڑی سی آج دیدیں۔ تو درست ہو جاتا ہے اور چاندی
گلانے اور تانبہ صاف کرنے کیلئے یہ تیزاب نہایت عمدہ ہے +
لستہ تیزاب نمک شیشہ نمک لاہوری لیویں۔ یا نمک سانہر لیکر برتن میں ڈال کر
تیزاب نکالیں۔ یہ تیزاب نمک کا کھلائیگا +

لستہ دوم۔ خواہ نمک اور تیزاب گندھک دونوں ملا کر تیزاب نکالیں +
لستہ تیزاب فاروقی۔ شورہ قلمی تین حصہ ہیرا کیس ایک حصہ دو نواشیا، ملا کر ٹنگے
بوتل میں ڈالیں لیکن یہ یاد رہے کہ سفوف یہ اتنا ٹنگے یا بوتل میں ڈالیں جو نصف برتن
خالی رہے یہ تاکید ہے۔ دوسرا برتن اس کے ساتھ ملا کر گل حکمت کر کے چوہے پر رکھیں
اور دوسرے تیزاب والے برتن کو سر رکھیں یہ تاکید ہے۔ جب تک تیزاب نکلتا رہیگا۔
اس وقت تک ٹنگے میں سے آواز آئیگی اور دھواں زرد رنگ کا نکلتا رہتا ہے +
لستہ دوم۔ شورہ قلمی پھکڑی سفید۔ نوشادر ہر ایک مساوی وزن لیکر پیسکر دونوں
طریقوں میں سے چولہا ہوا اس سے تیزاب نکالیں +

لستہ سوم۔ شورہ قلمی سیر پھکڑی سفید ہیرا کیس ہر ایک آدھ سیر۔ طوطیا گجراتی آدھ پاؤ
سب کو پیسکر اس سے تیزاب نکالیں +
لستہ تیزاب گندھک۔ شورہ قلمی ایک پاؤ۔ گندھک آدھ پاؤ پیسکر جس طریق
سے چاہیں تیزاب نکالیں +

لستہ دوم۔ شورہ قلمی ایک پاؤ۔ گندھک ایک پاؤ بھی ملا کر تیزاب لیا جاتا ہے +
لستہ تیزاب مرکب۔ شورہ قلمی نمک۔ سبھی عمدہ مینوں ہموزن باریک کر کے تیزاب
نکالیں یہ تیزاب بہت ہی تیز ہوتا ہے۔ جو پتھر کی چیز کو بھی گلا دیتا ہے +

لستہ دوم۔ گندھک کیس۔ نوشادر سفید سی بیضہ مرغ سب ہموزن خوب باریک پیسکر
ملا کر تیزاب لیویں۔ جو پہلی دفعہ تیزاب آوے۔ پھر اسی فضلہ میں ملاوڑ۔ پھر تیزاب پیسکائیں
اسی طرح برابر سات مرتبہ تیزاب کو پیسکائیں۔ پھر تیزاب کا وزن کر کے اسکو آگ پر رکھکر دو حصہ

خشک کریں۔ باقی جو رہے
اس تیزاب کا قطرہ طرح چھو
لستہ تیزاب ماء
باریک کر کے سات حصہ کر
کئی دفعہ ملاوڑ کریں تین
تو چوہے سے اوتا کر سرد
ڈالکر پھر پکائیں اسی طرح
جائے پھرتی لگا کر کھیر
اسی تیزاب میں بال

نقطہ سکنجبین مرکب
سکنجبین حکیم فشا غوث
سکنجبین کھا اور حکیم جانا
نہ بجائے شہد کے شکر اور
سکنجبین کی کوئی
کے بجائے مینوں۔ نار
دید یا جاتا ہے۔ القصد
سب حکما کا ہے۔ یہ بھی
خشک دوسرے درجہ
سرکہ کا وزن مساوات
عمدہ ہو بلکہ جھک تو آئے

خشک کریں۔ باقی جو رہے وہ درجہ اول تیزاب ہوگا۔ اگر پھر پارہ کوتاہیہ کی کٹوری بغیر قلعی میں رکھکر اس تیزاب کا قطرہ قطرہ چو آدیں تو کچھ تیزاب صرف کے بعد پارہ قائم ہوگا۔
 نسخہ تیزاب ماء الراس۔ چونکہ ان بچہ ایک سیر سبجی گلابی عمدہ ایک سیر۔ دونوں کو ملاکر باریک کر کے سات حصہ کریں۔ ایک حصہ لیکر اس میں دنل سیر پانی ڈالکر بھگو دیں اور لکڑی سے کئی دفعہ ملا دیا کریں تین روز کے بعد یعنی چوتھے روز اس کو پکائیں جب ایک سیر پانی چل جائے تو چوبلے سے اوتار کر سرد ہونے پر پتی لگا کر پانی پکائیں۔ پھر اس پانی میں ایک پوڑیہ چو نہ سبجی ڈالکر پھر پکائیں اسی طرح برابر ساتوں دفعہ پوڑیہ ڈالکر پھر اس قدر پکائیں کہ پانی سیر تین پاؤنڈ تک جائے پھر پتی لگا کر کھیں۔ یہ تیزاب درجہ اول ہے۔
 اسی تیزاب میں بالوں کو ملا کر اس کا خون تیرہ بعض استاد بناتے ہیں۔

فصل دوم۔ سکنجین بنانے میں

لفظ سکنجین مرکب ہے۔ یہ شربتوں سے علیحدہ شربت ہے۔ اسکو قدیمی حکمت نے ایجاد کیا ہے جو حکمر سکنجین حکیم فشاغوث کی ایجاد ہے شہداء اور سرکہ دیسی ملا کر بنائی تھی۔ بعد ازاں حکیم بقراط نے نام سکنجین رکھا اور حکیم جالینوس نے بھی اسکا نام سکنجین ہی رکھا۔ چونکہ سکنجین کے زیادہ مفید ہونے پر شیخ الرئیس نے بجائے شہد کے شکر اور سرکہ ملا کر بنایا۔ تاکہ جو سرکہ میں خشکی ہے اس کا مصلح شکر مفید ہووے۔
 سکنجین کی کئی قسمیں ہیں۔ جو ہر ایک موسم اور مزاج کے لحاظ سے تجویز کی جاتی ہیں کبھی سرکہ کے بجائے لیموں۔ نارنج۔ ترنج کا پانی کبھی الہی کا پانی کبھی سیب ترش کبھی ہی ترش کا پانی کبھی دیدیا جاتا ہے۔ القصہ ایک ہزار دو سو ساٹھ قسم کے طریق اور نام سے سکنجین ہے مگر چھ قسم کا اتفاق سب حکما کا ہے۔ یہ بھی یاد رکھیں کہ شکر یعنی کھانڈ گرم و تر دوسرے درجہ میں ہے۔ اور سرکہ سرد و خشک دوسرے درجہ میں ہے بعض نے سرکہ کو سرد و خشک تیسرے درجہ میں لکھا ہے خیر سکنجین میں سرکہ کا وزن مساوات سے کم چاہئے اور اس کی تیاری میں برتن یا تو چاندی کا ہو یا تانبے کا مٹی دار عمدہ ہو مگر آجکل تو آلیومینم یا لوہے چینی کے برتن خوب ملتے ہیں۔ خیر چند مشہور نام سکنجین کے یہاں

ہو جاتا ہے اور چاندی کا

لمبر برتن میں ڈال کر

س +

و نواشیہ، ملا کر ٹھکے یا

لیں جو نصف برتن

کے چوبلے پر رکھیں

تیزاب نکلتا رہیگا۔

ملتا رہتا ہے +

ن لیکر پیکر دونوں

سیر طوطیا گجراتی آدھ پاؤ

پاؤنڈ پیکر جس طریق

یا جاتا ہے +

اریک کر کے تیزاب

ن خوب باریک پیکر

پھر تیزاب پکائیں

واگ پر رکھ کر دو حصہ

پر لکھے جاتے ہیں اور باقی شربت کے باب میں درج کے جائینگے۔ یہ یاد رہے کہ جس شربت میں سرکہ یا کوئی ترش پانی ڈال دیا جائیگا تو وہ سکنجین کہلائیگی مثلاً شربت بزوری میں اگر سرکہ چوتھائی ڈال دیا جائے تو پھر وہ سکنجین بزوری کہلائیگی۔

نسخہ سکنجین سادہ۔ اول شکر یعنی کھانڈ سی ڈھانی پاؤ یا شہد لیکر اس میں سرکہ اصلی ایک ڈال ملا کر نرم آگ پر رکھ کر اس کا قوام شربت کا تیار کریں تو یہ سکنجین سادہ کے نام سے کہلائیگی۔
فوائد و خواص۔ غلبہ صفرا۔ حرارت۔ عکثر شنگی۔ قے۔ تلخی۔ دہن کو رفع کرے۔ اور پیشاب کا ادراک کرے۔ رگوں کا سدھ کھولے۔ اس سکنجین کا نام سکنجین سرکہ بھی کہا جائیگا۔

نسخہ سکنجین لمبوں۔ سرکہ خالص عرق لمبوں ایک ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈیڑھ سیر میں ڈال کر قوام شربت کا بنائیں۔ اور بوتلوں میں ڈال کر رکھیں۔ یہ سکنجین لمبوں کہلائیگی۔
فوائد و خواص۔ مقوی معدہ و جگر ہو اور غلط صفرا و بلغم کو معدہ سے بذریعہ قے نکالے۔

نسخہ سکنجین بزوری یار۔ پوست تخم کاسنی دو تولہ تخم خیارین۔ تخم خریزہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ ان سب کو جو کو ب کر کے سرکہ اصلی ڈیڑھ پاؤ اور پانی آدھ پاؤ ڈال کر بھگو دیں بعد گزرنے چوبیس گھنٹے کے جو شد کیر مل چھان کر پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام تیار کریں۔

فوائد و خواص۔ جگر کے سدے کھولے۔ تپ گرم۔ استسقا۔ اور شنگی کو رفع کرے۔ اور پیشاب کا ادراک خوب ہو۔ اور کسی جفیض کیلئے بھی بعض نسخوں میں استعمال ہوتی ہے۔

نسخہ سکنجین حار۔ سرکہ عمدہ پینتیس تولہ پانی کنوئیں کا ستیر یا اتنی تولہ۔ پوست بجن بادیاں۔

پوست بجن کرفس ہر ایک چھ تولہ سیوا ف۔ انیسوں تخم کرفس ہر ایک دو تولہ لیکر ذرا جو کو ب کر کے سرکہ اصلی اور پانی وزن مذکور ڈال کر چوبیس گھنٹے بھگو کر پھر جو شد میں جب چٹا حصہ پانی وغیرہ

کارہ جائے۔ تو پھر مل اور چھان کر اس میں پینتیس تولہ کھانڈ ملا کر قوام کھانڈ یا مصری کی جگہ شہد ہی کا قوام ذرا سا پانی ڈال کر بناتے ہیں۔ قوام کے وقت جھاگ کو اوتار تے رہنا چاہئے۔ اور سب کو ملا کر

سکنجین کا قوام بنائیں بعض زعفران کی پوٹی بھی ڈالتے ہیں۔
فوائد و خواص۔ پیاس کو اور بھی بخاروں کو رفع کرے۔ جگر بطلال کے سدے کھولے۔

نسخہ سکنجین سرد۔ پوست تخم کاسنی دو تولہ تخم خیارین۔ تخم خریزہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ ان سب کو جو کو ب کر کے سرکہ اصلی ڈیڑھ پاؤ اور پانی آدھ پاؤ ڈال کر بھگو دیں بعد گزرنے چوبیس گھنٹے کے جو شد کیر مل چھان کر پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام تیار کریں۔

فوائد و خواص۔ جگر کے سدے کھولے۔ تپ گرم۔ استسقا۔ اور شنگی کو رفع کرے۔ اور پیشاب کا ادراک خوب ہو۔ اور کسی جفیض کیلئے بھی بعض نسخوں میں استعمال ہوتی ہے۔

اور معدہ کو بلغم سے

نوٹ۔ یہ بھی

سکنجین حار ہی سمجھا

نسخہ سکنجین

تخم خیارین تخم خریزہ

جو کو ب کر کے سرکہ اصلی

مل چھان کر اس میں

فوائد مذکورہ بالا سکنجین

نسخہ سکنجین

افیتون یعنی اکاس

یعنی بی لوشن ہر ایک

پانی سادہ ایک پاؤ

یا مصری ملا کر قوام

فوائد و خواص

نسخہ سکنجین

بجن یعنی جگر کاسنی

تخم کاسنی اکاس

دو تولہ سب کو جو کو ب

والی نکال کر پھر ایک

آدھ سیر ہی کھانڈ یا

فوائد و خواص

نسخہ سکنجین

اور مدہ کو بلغم سے صاف کرے اور صفر کو رفع کرے +

نوٹ - یہ بھی یاد رکھیں کہ جہاں محض سکنجبین بزوری لکھا ہووے۔ وہاں اس سے مراد

سکنجبین حار ہی سمجھ لینا چاہئے +

نسخہ سکنجبین بزوری معتدل - تخم کاسنی - رازیانہ - تخم کرفس ہر ایک ساڑھے دس ماشہ -
تخم خیارین - تخم خرپڑہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ - بیج یعنی جڑ کاسنی - پوست بیج رازیانہ ہر ایک دو تولہ ان سب کو
جو کو ب کر کے سرکہ صلی تیز چھ تولہ پانی سادہ چوداں چھٹانک میں چوبیس گھنٹے بھر بھگو کر چوشد کر
مل چھانکر اس میں کھانڈ یا مصری ایک سیر ڈال کر قوام بنا کر بوتلوں میں بھر کر رکھ لیں - اس کے
قوائد مذکورہ بالا سکنجبین حار کی طرح سے ہیں +

نسخہ سکنجبین ایتیمونی - تربید سفید - برگ کاؤ زبان - بسفاج - جسکو ہندی والے کہنکالی کہتے ہیں -
ایتیمون یعنی اکاس بیل - پرسیاؤشاں - تخم کاسنی - برگ کاسنی جس کو فرنجشک بھی کہتے ہیں - بادرنجبویہ
یعنی بی اوٹن ہر ایک چھ ماشہ - کھنڈ پانچ تولہ ان سب کو سرکہ خالص آدھ سیر یعنی چالیس تولہ - اور
پانی سادہ ایک پاؤ یعنی بیس تولہ میں چوبیس گھنٹے بھگو کر چوشد کر مل چھانکر اس میں آدھ سیر کھانڈ
یا مصری ملا کر قوام بنا کر رکھیں +

قوائد و خواص - مایخو لیا - مرگی - جنون وغیرہ کو رفع کرنے میں عجیب ہے +

نسخہ سکنجبین ایتیمونی مرکب سکنجبین ماء الجبین میں پلائی جاتی ہے اسکا نسخہ مفصل ذیل ہے -
بیج یعنی جڑ کاسنی - بادیاں یعنی سونف - تخم اجمودہ یعنی اجوائن ہر ایک نو ماشہ - تخم خیارین پونے دو تولہ
تخم کاسنی - اکاس بیل خشک ہر ایک دو تولہ یہ کپڑے میں باندھ کر ڈالیں - بسفاج یعنی کہنکالی
دو تولہ سب کو جو کو ب کر کے سرکہ صلی اور پانی سادہ آدھ آدھ سیر میں بھگو کر چوشد کر پوٹی اکاس بیل
قالی نکال کر پھر ایک اور چوشد کر مل چھانکر آدھ سیر کے قریب پانی کا انداز ہونا چاہئے پھر اس میں
آدھ سیر ہی کھانڈ یا مصری ملا کر قوام کریں - خصوصاً ایک ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک +

قوائد و خواص - تحریر کر چکے ہیں کہ ماء الجبین کے وقت استعمال کی جاتی ہے +

نسخہ سکنجبین ایتیمونی - ایک پاؤ کو سرکہ صلی تین پاؤ میں چوبیس گھنٹے بھگو کر چوشد کر دو چار

جوشد کیر مل چھان کر اس میں تین پاؤ کھانڈ کا قوام کر کے رکھیں +

فوائد و خواص - درد معدہ صفراوی کو رفع کرے اور جگر کو بھی درست کرے +

نسخہ سکنجبین ریونڈی - ریونڈینی عمدہ پانچ تولہ کو جو کوپ کر کے ایک کپڑے کی تھیلی میں ڈال کر ڈیڑھ سیر پانی میں بھگو دیں اور پھر اس کو خوب پکائیں کہ اثر ریونڈ کا نکل آئے اور جب آدھ سیر کے قریب پانی رہ جائے - تول چھان کر مصری یا کھانڈ ڈیڑھ پاؤ اور سرکہ اسی باراں تولہ ڈال کر قوام بنا کر رکھ لیں +

فوائد و خواص - یرقان - درد سر - تب حرہ کے لئے مفید ہے +

نسخہ روم سکنجبین ریونڈی - ریونڈینی عمدہ سات تولہ کو جو کوپ کر کے کپڑے کی تھیلی میں ڈالیں - اور تخم کاسنی - بیج کاسنی ہر ایک سو انور - موفت دسی - انیسوں ہر ایک نو نو ماشہ مغز خرنپہ میں تولہ مغز خیارین یعنی کھیرے لکڑی کے تخم سات تولہ سب کو جو کوپ کر کے بدستور سابق ڈوسیر پانی میں جوشدیں جب نصف پانی رہ جائے - مل چھان کر باراں تولہ سرکہ اسی انگوری اور ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنا کر رکھ لیں - خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص - جگر و معدہ و دل کی حرارت کو رفع کرے جگر کے سُدے کھولے تب صفراوی تب حرہ اور سختی معدہ کی رفع کرے - ہضم کو قوی کرے بھوکہ پیدا ہو پیشاب کی رکاوٹ کو کھولے +

نسخہ سکنجبین ریونڈی - انار شش کا پانی - انار شیریں کا پانی ہر ایک تین تولہ - آپ زرشک پندراں تولہ سرکہ اسی چھ تولہ عرق کلاب عمدہ تین تولہ کھانڈ یا مصری سو اسیر ڈال کر قوام بنائیں +

فوائد و خواص - معدہ جگر تیز تب اور پیاس کو بجھائے - خوراک چار پانچ تولہ تک +

نسخہ سکنجبین سفر جلی سادہ - یہی میوہ لکیر اس کا پانی ڈوسیر کو لکڑ نکالیں - اور جوشدیں - جب نصف پانی بچ جائے - تو اس میں ایک پاؤ سرکہ اسی اور شہد ایک سیر یا مصری ڈال کر قوام تیار کریں - خوراک - پانچ تولہ سے سات تولہ تک +

فوائد و خواص - معدہ جگر کو قوت دے - بھوکہ لگائے کھانا ہضم ہو +

نسخہ سکنجبین سفر جلی مرکب - یہی میوہ کا پانی ایک رطل یعنی ساڑھے چوتیس تولہ مصطکی رومی

سنبلی - لونگ ہر ایک در
بہی کا پانی ڈال کر لونگ
فوائد و خواص -
نسخہ سکنجبین عثمائی
پانی میں رات کو بھگو دیں
تو تولہ عرق کلاب چھتیس
فوائد و خواص -
نسخہ سکنجبین فو
چوبیس گھنٹے پانی آدھ
بھگو دیں - پھر دوسرے
رک چوکر - ترنج - سنگترہ شہتو
ملا کر آگ پر رکھیں اور جھاک
کا نور لسی باریک کر کے
فوائد و خواص
نسخہ سکنجبین مسہل
اور اس میں تخم کسم کا مغز
نسخہ دوم - سرکہ
پھر اس میں بائیس ماشہ
تا کہ اسکا اثر نکل آئے پھر
نسخہ سکنجبین مسہل
اس میں سقمونیہ ڈیڑھ تولہ
نسخہ سکنجبین مسہل

سنبیل۔ لونگ ہر ایک درم یعنی ساڑھے تین ماشہ۔ کھانڈ یا مصری ایک رطل۔ اول ایک دیکچہ میں
 بہی کا پانی ڈال کر لونگ کی پوٹی بنا کر اور دیگر دو ایسے ڈال کر پکا کر چھا کر قوام بنائیں +
 فوائد و خواص۔ معدہ۔ ہلکی گرمی رفع کرے پیاس کو ٹھائے۔ بخار کو رفع کرے +
 نسخہ سکنجبین عثمانی۔ اکاسیل الکیسل ماشہ۔ عناب پچاس عددان کو نیم کو ب کر کے ڈیرھ سیر
 پانی میں رات کو بھگو دیں۔ صبح جوشدیں کہ نصف پانی رہ جائے۔ مل چھان کر اس میں سرکہ انگوری
 تو تولد عرق کلاب چھتیس تولہ۔ کھانڈ یا مصری تین پاؤ ڈال کر قوام بنائیں۔ بخوراک دو تولہ سے چار تولہ +
 فوائد و خواص۔ بخونی ہر قسم کی بیماریوں کے لئے مفید ہے +

نسخہ سکنجبین فواکی۔ کوکنا یعنی پوست خشخاش حب کو ڈو ڈا کہتے ہیں۔ پندرہ رطل تولد لیکر
 چوبیس گھنٹے پانی آدھ سیر میں بھگو دیں اور مل کر چھان کر اس پانی میں زرشک تین تولہ ڈال کر
 بھگو دیں۔ پھر دوسرے روز اس کو مل کر چھا کر اس میں انار شہریں۔ انار ترش۔ انگور خام۔ بھی میوہ۔
 یک چوکری۔ سکنجبین شہوت سبک پانی تین تین تولہ۔ پوست سیاق بھی تین تولہ بھگو کر چھان لیں اور سبکو
 ملا کر آگ پر رکھیں اور جھاگ اُتارتے جائیں اور مصری چار سیر ڈال کر قوام بنائیں اور پھر قوام کی وقت ڈھالی تولہ
 کا فورلیسی باریک کر کے ملا دیں۔ اور بوتلوں میں رکھیں۔ بخوراک تین تولہ سے عرق کلاب ملا کر پلائیں +
 فوائد و خواص۔ طاعون۔ خناق گرم اور صفرا اور بخونی امراض کو رفع کرے +

نسخہ سکنجبین مسہل بلغم۔ سرکہ انگوری تین تولہ شہد اصلی تین تولہ ان کو پکا کر قوام بنائیں
 اور اس میں تخم کسٹم کا مغز تین تولہ باریک کر کے ملا کر رکھ لیں۔ پانچ روز کے بعد استعمال کریں +
 نسخہ دوم۔ سرکہ جنگلی سیاز کا تین پاؤ۔ کھانڈ یا مصری ہر دو کو نرم آج پر رکھ کر جوشدیں
 پھر اس میں بانیس ماشہ مغز تخم کسٹم نسوت سفید مقشر مدبر جو کو ب کر کے پوٹی میں باندھ کر جوشدیں
 تاکہ اسکا اثر نکل آئے پھر پوٹی ٹھوکر پھینکیں اور قوام شربت کا بنائیں بخوراک دو تولہ سے چار تولہ تک +
 نسخہ سکنجبین مسہل سودا۔ شہد اصلی ڈھائی پاؤ۔ سرکہ انگوری اصلی ڈھائی پاؤ۔ دونوں کو جوشد لیکر
 اس میں قہو نیادیرھ تولہ باریک کر کے ملا دیں۔ بخوراک کھانا کھانے سے پہلے دو تولہ چائیں +
 نسخہ سکنجبین مسہل ہر سہ اخلاط تخم شاہترہ۔ تخم امرتہ۔ چرکاسنی۔ تخم کاسنی۔ گل سرخ اصلی۔

+ سے

کی تھیلی میں

سے اور حب

کرکہ اصل پانی تولہ

ڈالیں۔ اور

خزخزہ تین تولہ

ن دو سیر پانی

سی اور ایک سیر

تولہ تک +

لے تپ صفراوی

کو کھولے +

پ زرشک

قوام بنائیں +

پنج تولہ تک +

سیدیں۔ جب

قوام تیار کریں۔

تولہ کی رومی

تخم شاترہ ہر ایک ڈھائی ڈھائی تولہ سب کو جو کو ب کر کے سرکہ اصلی دوسیر اور پانی سادہ ایک سیر
 میں بھگو دیں اور جو شدیں کہ چہارم حصہ پانی کارہ جائے صاف کر کے ڈھائی سیر کھانڈ کا قوام تیار
 کر کے رکھیں۔ **خومر الی** ڈائی تولہ قدرے عرق گلاب ملا کر پلائیں *
نسخہ گنجین وردی گل سرخ اصلی یعنی گلاب کے پھول بہاری عرق گلاب سرکہ انگوری
 ہر ایک سیر۔ انار کے پھول ڈیڑھ پاؤں سب کو تین روز بھگو کر جو شد بیکر چھان کر پھر اس میں کھانڈ میٹھی
 تین پاؤں کا قوام کر کے رکھیں۔ **خومر الی** دو تولہ سے تین تولہ تک *
فوائد و خواص صفراوی دستوں کو روکے اور خسرہ چپک نکلنے کے بعد پلانا مفید ہے *
نسخہ گنجین ہندیانی کاسنی سبز کا پانی بقدر سوا سیر کو چند جو شد بیکر تہ نشین کر کے چھانکر
 سرکہ اصلی سوا پاؤں مصری یا کھانڈ تین پاؤں ڈال کر قوام بنا کر رکھیں *
فوائد و خواص جگر کی گرمی اور تپ اور دس کو مفید۔ **خومر الی** چار تولہ سے چھ تولہ تک *
نسخہ گنجین صبری تخم کاسنی تخم کنوٹ گل سرخ اصلی تخم شاترہ ہر ایک رطل درم
 سرکہ اصلی عمدہ پانچ رطل۔ پانی کنوٹس کا دو رطل سب کو بھگو کر اس قدر پکائیں کہ پانی دوسیر بجائے
 پھر کھانڈ دوسیر ڈال کر قوام کریں اور صبر اصلی تین اوقیہ پیکر اس میں ملا کر رکھیں *
خومر الی رطل درم عرق گلاب و سادہ پانی ملا کر پلائیں *
فوائد و خواص معدہ کو صفرا سے پاک کرے۔ اور درد معدہ جو صفرا سے ہو اور درد معدہ گرم کو بھی رفع کرے

الکسیر سامری

یہ تمام جلدی امراض کیلئے نہایت جرب اور شرطیہ دوا ہے۔ اسی وجہ
 سے یہ نہایت مقبول عام ہو گئی ہے۔ مغلی پھوڑ۔ لوکل سور چنیل۔ داد۔
 لودھ۔ مرض چند راجو انگلی پر نکلتا ہے۔ درد سر۔ درد اول یعنی جو کینٹی
 میں ہوتا ہے۔ کچالی اور پھوڑ کے ڈنک۔ درد ریح اور ہر قسم کے درد کیلئے سامری عجیب ہے۔
 بعض بعض مریضوں نے تو نامردی کیلئے طلب بھی استعمال کر کے فائدہ اٹھایا ہے۔ قیمت باوجود اس قدر
 مفید ہونے کے صرف ایک شیشی ایک روپیہ محصول پاک وغیرہ آٹھ آنے ہے *
 ملنے کا پتہ: حاجی محمد صغریٰ سوداگر وینچر دواخانہ یونانی لودیانہ

اگرچہ ہر پینے
 ایک یونانی مرکب
 سے فسوب کرے
 زمانہ مابعد میں
 شکر اوت
 چونکہ بعض
 تاکہ ہر طرح سے
 شربت
 کا جو شانہ اول
 جاتی ہیں۔ اور
 علی ہذا بعض
 یہ بھی ضرر
 میں ذرا بھی کمی بیشی
 میں کمی بیشی کا
 رفع کرنے کے
 جن جن دوا
 میں بھگو دینا چاہا
 ضوٹ۔ شربت

فصل سوم۔ ہر قسم کے شربت بنانے میں

اگرچہ ہر پینے والی چیز کو شربت کہتے ہیں جس میں پانی شامل ہو لیکن اصل میں شربت ایک یونانی مرکب ہے جو اطباء یونانیوں کی ایجاد ہے۔ اور بعض تحقیقین شربت کو عجم فیساغوت سے منسوب کرتے ہیں۔ اور بعض حکیم بطیموس کے سرسہرہ باندھتے ہیں۔ بہر حال شربت ایک قدیم ایجاد ہے زمانہ مابعد میں ویدک اور انگریزی طب نے بھی اس مرکب کو سرپ کے نام سے اور ویدک میں شرکراوت کے نام سے جاری کیا ہوا ہے +

چونکہ بعض مریضوں کو سفوف اور گولیوں کا کھانا مشکل ہونے کے باعث شربت ایجاد ہوا۔ تاکہ ہر طرح سے آسان فوراً پیا جاسکے۔ اور بعض محض تفریح کی غرض سے خوش ذائقہ شربت بنا کر پیتے ہیں + شربت بنانے کی بہت سی ترکیبیں ہیں بعض دواؤں کو جو کو ب کیا جاتا ہے اور بعض کا جو شانہ اور بعض کی پوٹی اور بعض کے جوہر لئے جاتے ہیں اور بعض چولہے پر ہی دواؤں ڈالی جاتی ہیں۔ اور بعض کو چولہے سے اُتار کر ڈالا جاتا ہے +

علیٰ ہذا بعض شربتوں کی چاشنی نرم اور بعض کی سخت رکھی جاتی ہے مفصل ذیل طریقہ بنانیکا تحریر ہے۔ یہ بھی ضروری یاد رکھنا چاہئے کہ اگر شربت بطور ادویہ تیار کرنا ہے۔ تو اس کے وزن میں ذرا بھی کمی بیشی نہ ہونی چاہئے۔ اگر شربت بطور تفریح استعمال کرنے کیلئے تیار کرنا ہے۔ تو اجزاء میں کمی بیشی کا کوئی نقصان نہیں ہے مثلاً شربت کیٹورہ۔ شربت صندل۔ جو زیادتی حرارت کے رفع کرنے کے واسطے ایام گرم میں طیار ہوتا ہے۔ یا شربت بادام یا شربت سنگترو وغیرہ +

عام طریق تیار کی شربت ہر قسم

جن جن دواؤں کو ملا کر شربت بنانا منظور ہو۔ ان کو کم از کم ایک رات بھر ضرور پانی میں بھگو دینا چاہئے۔ اگر دوائیں سخت ہیں۔ تو ان کو ذرا کوٹ کر پانی میں بھگوئیں پھر بار بار کھٹے ضوٹ۔ شربت کے قوام بنانے کیلئے اگر مصری صاف لیں تو بہتر ہے ورنہ کھانڈ لیکر صاف کریں +

ور پانی سادہ ایک سیر
سیر کھانڈ کا قوام تیار

ق کلاب۔ سرکہ انگوری
پیرا میں کھانڈ پھری

پلا نامیفد ہے +
ہر نشین کر کے چھانکر

دوست چھ تولہ تک +
ایک رات درم۔
کر پانی دوسرے بجائے
ہیں +

گرم کو بھی رفع کرے

واہے۔ اسی وجہ
سور چینل۔ واد۔

اول یعنی جو کینٹی
کی عجیب ہے۔

ت باوجود اس قدر
نے ہے +

لودیانہ

بعد ان کو جو شدید مناسب مقدار قوام کے پانی جب رہ جائے تول چھان کر پھر ہمیں کھانڈ
یا مصری ڈال کر قوام شربت کا تیار کریں +
طیاری قوام کی ایک بھی شناخت ہے کہ تھوڑا سا قوام لیکر انگوٹھا اور اس کے پاس والی
اونگلی کو ملکر دیکھیں کہ تار کھینچ جائے اور چپکے اور جلد اونگلی سخت ہو تو درست جان لیں +
دوسری بات یہی یاد رکھیں کہ ایک تول شربت کیلئے ایک پاؤ پانی اور تین پاؤ مصری
چاہئے۔ اگر اس سے کم مصری ہوگی تو شربت کا قوام تپلا ہوگا۔ اور جلد ستر کر خراب ہوگا +
بعض شربت پھلوں کے عرق سے تیار کئے جاتے ہیں مثلاً شربت سیب بہی۔
انار۔ فالسہ وغیرہ اور جب قوام تیار ہو جائے تو اسکو چولہے سے اُتار کر خوشبو کیوڑہ وغیرہ دیدیتے ہیں +

شربت قوا کہات ترش

انار ترش۔ انگور ترش۔ آلو بخارا۔ اٹلی۔ زرشکت۔ آملہ۔ لیموں یا کوئی اور ترش بوٹی سے
حسب ضرورت کوئی ترش میوہ بھی نچوڑ کر کپڑے میں چھان کر یا اگر کوئی چیز پانی نہیں دیتی تو
اسکو سادہ پانی میں بھگو کر یا گھوٹ کر چھان کر پھر مصری میں ڈال کر قوام بنائیں یہ بھی شربت ہوگا +

شربت قوا کہات شیریں

تمام شیریں میوہ جات کا عرق نکال کر یعنی جس کا شربت بنانا ہو۔ اس میں تین گنا کھانڈ یا
مصری ڈال کر قوام بنائیں یعنی اگر پاؤ پانی ہے۔ تو تین پاؤ مصری یا کھانڈ ہونی چاہئے +
مثلاً سیب بہی۔ امدود۔ انگور۔ انناس۔ سنگترہ وغیرہ +

یہ بھی یاد رکھیں کہ شربت کی طاقت ایک سال تک بہتر رہتی ہے بشرط عمدہ طرح سے بند
ہو۔ اور یہ بھی یاد رکھیں کہ جن شربتوں کے نسخوں میں زعفران کیستوری۔ گل سرخ۔
زرشکت۔ گوند کیکر۔ گوند کثیر۔ برگ سناء کی مقمو نیا۔ آتور۔ اگر۔ تگر۔ عود۔ عناب۔ تخم ہرسم اور جڑیں وغیرہ
ہوں۔ تو ان سب کو عمدہ طرح سے دیکھ لینا چاہئے کہ سب چیزیں اہلی ہوں۔ کوئی نقلی نہ ہو

اور پھول ہر ایک اصلی
سقمونیہ کو صاف
دینے چاہئے۔ اور منقہ
چاہئے۔ زعفران اور
کو عمدہ پتھر پر گھسکر
برگ سناء کی کو ہنی
ہے۔ ملٹھی کو اوپر
سے چھلیکر روغن
کے اندر سے کیڑے
کو جو کوب کر کے

نسخہ اول

ایک تولہ ان کو
کا قوام کریں۔ ا

کھل کر کے ملائیں

خومر الی

نسخہ دوم

میں دودن را

البریم مقرض یعنی

مصری یا کھانڈ

کھل کر کے قوام

۴

راہیں کھانڈ

کے پاس والی

میں +

میں پاؤ مٹری

کا +

ب بہی -

یتے ہیں +

بوتی سے

س دیتی تو

بت ہو کا +

ن کھانڈیا

تے +

ح سے بند

سرخ -

چربیں وغیرہ

نہ ہو

اور پھول ہر ایک صلی ہووے۔ اور دودی اور سبز حصہ نہ ہو +

سفوتیا کو صاف کر کے کپڑے کی ٹوٹی میں باندھ کر پکائیں۔ آملہ، ملیحہ کی گٹھلیاں یعنی تخم نکال دینے چاہئے۔ اور منقہ کے تخم بھی نکال دینے چاہئے۔ گوندوں کو باریک پسیر توام کو اوتا کر ملانا چاہئے۔ زعفران اور کستوری کو عرق گلاب یا عرق کیورہ میں پسیر ڈالنا چاہئے۔ صندل، اگر تیکر وغیرہ کو عمدہ پتھر پر گھسکر پھر شربت بنائیں یا برادہ کر کے بنائیں۔ جڑوں اور تخموں کو ذرا کوٹ کر بھگوئیں۔ برگ سنا، مکی کوہنی سے صاف کر کے پسیر ہوا روغن بادام یا روغن گاو میں چرب کر کے ملانا ضروری ہے۔ ملٹھی کو اوپر سے چھیلکر جو کو ب کر لیں۔ نسوت سفید ہو۔ توڑ کر دیکھ لیں۔ اور اس کو بھی اوپر سے چھیلکر روغن میں بریاں کریں اور پھر کام میں لائیں۔ ابریشم کو پیچی سے کتر کر اس کے اندر سے کپڑے وغیرہ نکال کر صاف کر کے بھگوئیں۔ اور لہسوریاں یعنی سپستان کو جو کو ب کر کے بھگونا چاہئے +

شربتوں کے علیحدہ علیحدہ نسخے ردیف وار

نسخہ اول شربت ابریشم۔ ابریشم خام صاف کیچی سے کتر اہوا دس تولہ یا درجہ پانی لٹون ایک تولہ ان کو پانی تین پاؤ میں بھگو کر پھر پکا کر چھان کر عرق گلاب ایک پاؤ مٹری صافی پاؤ کا توام کریں۔ اور پھر سنگ لیشب چھ ماشہ مروارید نافستہ دو ماشہ عرق کیورہ میں خوب کھل کر کے ملائیں اور صندل سفید عود خام مصلیٰ رونی ہر ایک سات ماشہ کا سفوف بھی ملائیں +

خوصات - دو تولہ سے تین تولہ تک فوائد و خواص مقوی دل دماغ و رجہ اول شربت ہو +

نسخہ دوم شربت ابریشم۔ ابریشم خام صاف کتر اہوا۔ اٹھاراں تولہ عرق گلاب تین پاؤ میں دو دن رات بھگو کر جو شدیں کر نصف پانی حلجائے۔ تو پھر چھان کر عرق بید مشک ڈیڑھ پاؤ ابریشم مقرض یعنی کتر اہوا ساڑھے چار تولہ ڈال کر پکائیں جب نصف پانی حلجائے۔ تو مل چھانکر مٹری یا کھانڈ تین پاؤ ڈال کر توام بنائیں اور غیر کستوری چار چار رتی عرق گلاب یا کیورہ میں کھل کر کے توام میں ملائیں خوراک دو تولہ سے تین تولہ فوائد و خواص درد سردی چکرانا کو مفید +

نسخہ سوم ابرہیم - ابرہیم صاف مقرر اٹھائیں تولہ عرق کلاب - عرق کیورہ - ہر ایک تین تین پاؤں ایک رات دن بھگو دیں اور اس میں دارچینی - زرنچور - لونگ ہر ایک تین تین ماشہ - صندل سفید کا برادہ پونے چار تولہ بھی ڈال دیں - دوسرے روز خوب جوش دیں جب آدھا پانی رہ جائے مل چھان کر صاف کریں - پھر اس میں پانی سیب و امروہ - انار شیریں کا ہر ایک تین تین چھانک ملائیں - اور کپڑے کی پوٹی میں زعفران تین ماشہ - کستوری ڈیڑھ ماشہ - عنبر شہب ڈیڑھ ماشہ - باندھ کر پیچی میں ڈال دیں - اور آگ پر رکھیں - پوٹی کو دبا دیا کر پھوڑتے جائیں تاکہ سب عرق نکل آئے - پھر پوٹی نکال کر اس میں مصری یا کھانڈ ایک سیر ڈال کر قوام کریں اور سرد کر کے بوتلوں میں ڈال لیں خوراک ایک تولہ سے دو تولہ فواید و خواص - تقویت اعضائے رسیہ دل و روح کے لئے درجہ اول ہے ۔

نسخہ چہارم ابرہیم - سادہ ابرہیم گیارہ تولہ - دوسرے وٹل چھانک عرق کلاب میں دو رات دن بھگو کر جوش دیں کہ سوا سیر پانی رہ جائے اسکو چھانکرا سہیں کھانڈ یا مصری ایک سیر ساٹ چھانک ڈال کر قوام بنائیں - آخر قوام میں عنبر چھڑتی یا اور مشک سواد و ماشہ پیسکر ملا دیں - اور بوتلوں میں رکھیں خوراک نو ماشہ سے دو تولہ تک ۔

فواید و خواص - تمام علتوں سوداوی اور بلغمی دل کی بیماریوں کو مفید ہے ۔ نسخہ پنجم ابرہیم ربانی - ابرہیم قوام پندرہ تولہ کو لیکر عرق کلاب میں بھگو دیں - اور برتن کا منہ بند کر کے جوش دیں - اور پھر اس میں برگ کا وزبان - زرنچشک یعنی رام تلسی ڈال کر جوشد لیر اس میں شربت سیب وغیرہ شامل کر کے کھانڈ یا مصری زیادہ کر کے شربت بنا کر نیچے اتاریں اور مرداریدنا سفتہ دو ماشہ - مونگے کی جڑ دو ماشہ - کلاب اور پیدمشک میں کھل کر کے ملا کر بوتل میں رکھ لیں - خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک ۔

فواید و خواص - خون بوا سیر کو فوراً بند کرے - نہایت مقوی دل و مفرح ہے ۔ شربت اسطوخودوس - ملٹی مقشر یعنی چلی ہونی ستاراں ماشہ - گل بنفشہ کلاب کے پھول ہر ایک دو تولہ - اسطوخودوس - ہنہ سراج یعنی پر سیاوشاں - عود صلیب

برگ کا وزبان - تخم سونف - پستان یعنی لہسوریاں تین - بنائیں خوراک تین - فواید و خواص - دماغ نسخہ دوم اسطوخودوس - گل بنفشہ ایک تولہ - مونگے پستان یعنی لہسوریاں - چہارم حصہ پانی رہ جائے ملا کر شربت کا قوام بنائیں

فواید و خواص - شربت اصل المص جو کو ب کر کے پانی میں ڈال کر قوام کر کے رکھ

فواید و خواص - شربت اصوا

سونف دیسی منقح - تاج - باچھر - ملٹی ہر ایک نصف پانی رہ جائے

خوراک - دوا - منقح اور سدول کو

سواء القینہ اور نسخہ دوم

برگ کا وزبان۔ تخم سونف۔ تخم اجود یعنی تخم کرفس۔ تخم خطمی ہر ایک تین تولہ موثر منقہ چھ تولہ۔
پستان یعنی لہسوریاں تین عدد سب کو جو شدیں۔ پھر سوا سیر مصری یا کھانڈ میں شربت
بنائیں۔ خوراک۔ تین تولہ سے پانچ تولہ تک گرم پانی سے +

فوائد و خواص۔ دماغ کی سب سرد بیماریوں اور سانس کی تنگی اور بیہوشی کو رفع کرے +
لشہ دوم اسطوخودوس۔ اسطوخودوس دو تولہ۔ ملٹھی منقہ۔ تخم خطمی ہر ایک دیرھ تولہ۔
گل بنفشہ ایک تولہ۔ موثر منقہ یعنی منقہ کے تخم نکالے ہوئے ساٹھ دانے عیناب عمدہ تیس دانہ۔
پستان یعنی لہسوریاں چالیس دانہ سب کو جو کو ب کر کے تین سیر پانی میں جو شدیں جب
چہام حصہ پانی رہ جائے۔ تول چھان کر اس میں شہد صلی اکیاؤ کھانڈ آدھ سیر یعنی چالیس تولہ
ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ خوراک۔ دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ کھانسی ملغی و تب اور سانس کی تنگی اور سینے کو بلغم سے صاف کرے +
شریت اصل السوس یعنی ملٹھی۔ ایک رطل یعنی ساڑھے چونتیس تولہ ایکرا سکو چھلکا کر
جو کو ب کر کے پانی میں جگودیں چوبیس گھنٹے بعد جوش دیکر چھان کر کھانڈ یا مصری دو رطل
ڈال کر قوام کر کے رکھیں۔ خوراک۔ ایک تولہ سے دو تولہ تک +

فوائد و خواص۔ کھانسی کو رفع کرے خشونت حلق و آواز کو صاف کرے +
شریت اصول۔ جڑ کیر کا چھلکا۔ جڑ اجود۔ جڑ کاسنی۔ جڑ سونف ہر ایک نو تولہ۔ تخم اجود۔
سونف دسی منقہ جس کے تخم نکالے ہوں چالیس دانہ۔ انجیر ولایتی تیس دانہ۔ عاقر قرحا مو تولہ۔
تج۔ بالچھر ملٹھی ہر ایک ڈھائی تولہ سب کو جو کو ب کر کے تین سیر پانی میں جوش دیں جب
نصف پانی رہ جائے۔ تول چھان کر سوا سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت تیار کریں +
خوراک۔ دو تولہ سے چار تولہ تک + فوائد و خواص۔ ریح کو توڑتا ہاے غلیظ مواد و نکا
منج اور سدوں کو کھولے معدے کے فضلوں کو نکالے پشیاہ کی رکاوٹ رفع ہووے
سواء القینہ اور استسقا کو نافع ہے +

لشہ دوم اصول۔ سونف کی جڑ کا چھلکا۔ اجود کی جڑ کا چھلکا۔ کاسنی کی جڑ کا چھلکا۔

کلاب۔ عرق کیوڑہ۔ ہر ایک
نر کچور۔ لونگ ہر ایک تین
وسرے روز خوب جو شدیں
پانی سیب و امروہ و انار شیریں
فران تین ماشہ کستوری
اور آگ پر رکھیں۔ پوٹلی کو
کر اس میں مصری یا کھانڈ
وساک ایک تولہ سے دو تولہ
درجہ اول ہے +

عرق کلاب میں دوات و
مصری ایک سیر ساٹھ چھانک
س۔ اور بوتلوں میں رکھیں

کو مفید ہے +

بیس جگودیں۔ اور برتن
یعنی رام لسی ڈال کر
رہ کر کے شربت بنا کر
اور بید مشک میں
ن تولہ تک +

و مفرح ہے +
گل بنفشہ کلاب
عود صلیب

ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ تخم اجود سیونف کا سنی ہر ایک تولہ۔ مویر منقی دو تولہ۔ انجیر زرد بیس عدد۔
کبر کی جڑ کا چھلکا۔ بالچھر۔ سارول۔ سیلجہ ہر ایک سات ماشہ۔ ان سب کو خوب پکا کر چھانکر شراب
بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ استسقا و مرفضلات وغیرہ کو مفید۔
شریت اعجاز عنب تین دانہ۔ سپستان ساٹھ دانہ۔ اصل السوس مقشر تخم خبازی تخم خمل
گل نیلو فر کل بنفشہ ڈیڑھ ڈیڑھ تولہ۔ بہیدانہ چھ ماشہ۔ صمغ عربی یعنی گوند کیکر نو ماشہ ایک
پانی میں غیساندہ اور چو شانده بنا کے تین پاؤ کھانڈ یا مصری میں قوام بنائیں اور نو
کتیرا گوند باریک کر کے ملائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک۔

فوائد و خواص۔ تپ دق اور کھانسی کو رفع کرے معتدل ہے۔
شریت ایتھمول۔ ایتھمول دو تولہ۔ کوکڑے میں باندھ کر ڈیڑھ پاؤ پانی میں جوش
دیں اور ملیں کہ تمام اثر پانی میں آجائے۔ پھر اس پانی کے برابر کھانڈ یا مصری ڈال کر
قوام بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک۔

فوائد و خواص۔ درد سر سوداوی کیلئے نافع ہے صفرا اور سودا کو دست کے راہ نکالے۔
شریت استین۔ استین سوا تولہ تخم کرفس یعنی اجود تیرال ماشہ۔ تخم نیکوب سات ماشہ۔
ان کو دس چھانک پانی میں جوشیدیں جب نصف پانی باقی رہ جائے مل چھان کر کھانڈ یا
مصری ڈوپاؤ ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک۔
فوائد و خواص۔ گرم و خشک سدہ کھولے ریح رفع کرے حیض جاری کرے۔ اور
مقوی معده تپ کو دور کرے مصفی خون بھی ہے۔

شریت آلو بالو۔ یہ ایک پھل کا نام ہے۔ یوزن ایک رطل یعنی ستریس تولہ لیکر اسکو چار گنا
پانی میں جوشیدیں جب چوتھائی حصہ پانی بچ جائے تو چھان کر اس میں دو چند کھانڈ یا مصری ڈال کر
قوام بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک۔

فوائد و خواص۔ ریگ شانہ کو پیشاب کے ساتھ خارج کرے گرم تر ہے۔
شریت آلو بخارا۔ آلو بخارا پچاس۔ تر ہندی یعنی اسی چار تولہ تخم خربوزہ۔ تخم خیارین۔ تخم کابو۔

پوست یعنی چھلکا ترنج۔
صاف کر کے اسمیں دھو
فوائد و خواص
شریت آملہ
صندل سفید دو ماشہ
پانی سے ڈیڑھ گنا کھانڈ
فوائد و خواص
شریت انار
مصری یا کھانڈ ایک
فوائد و خواص
شریت آنا
پہاری پود نیو دو تولہ
کر کے آب انار میں
خوراک۔ دو تولہ۔
شریت آنا
نصف نصف سیرا
خوراک۔ ایک تولہ
باجلی اور کھٹے دھار
شریت انجیر
بھگو دیں اور پھر جو
ڈال کر قوام بنائیں
فوائد و خواص

پوست یعنی جھکا کر رخ ہر ایک تولد چھوٹا آدھ سیر پانی میں ایک شربت بنادیں۔ صبح چائے کی مانند
ساتھ کر کے اس میں دھانی پاؤں کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً الٹ ڈو تولد سے چار تولد
فوائد و خواص۔ بخار و داوی اور سوداوی بخار کو دفع کرے۔ آدھ پیاس کو بھجائے۔
شریت آملہ۔ آملہ خشک دھانی تولد کو ایک پل بوق قلاب میں بھگوئیں۔ سارے
صندل سفید و ماشہ خود غرقی ایک ماشہ ڈال کر چوبیس دیں پھر پل بھج کر صاف کر کے اس
پانی سے ڈیڑھ گنا کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً الٹ ڈو تولد سے تین تولد۔
فوائد و خواص۔ بخار و کھانڈ اور دھانڈ کو قوت دیوے مقوی قلب مزاج سرد خشک ہو۔
شریت انار شیریں۔ انار شیریں کا پانی ایک سیر پیاس کا پانی جو کو گڑ لگا ہوا تین چھپانگ
مصری یا کھانڈ ایک پاؤں کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً الٹ ڈو تولد سے پانچ تولد تک۔
فوائد و خواص۔ بخار و بخار کی گرمی کو دفع کرے۔ پیاس کو بھجائے گرم تپوں کو دفع کرے۔
شریت انار ترش۔ انار ترش کے دانوں کا پانی ایک سیر آملہ۔ اگر ہر ایک چھ ماشہ۔
پہاڑی پودینہ ڈو تولد۔ گل سرخ اہلی پند شاں ماشہ۔ پہلے خشک دواؤں کو باریک کٹھیاں
کر کے آپ انار میں ملائیں۔ پھر کھانڈ یا مصری آدھ سیر ڈال کر شربت کا قوام بنائیں۔
خوراک۔ ڈو تولد سے چار تولد تک۔ فوائد و خواص۔ دل اور معدہ گرم کو قوت دے اور قے تلی کو روکے۔
شریت انار چوبیس یعنی انار کھانڈ، میٹھا ملا ہوا۔ انار شیریں اور انار ترش کے دانوں کا پانی
نصف نصف سیر اور پودینہ سبز کا پانی تین چھپانگ سب کو ملا کر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔
خوراک۔ ایک تولد سے چار تولد تک۔ فوائد و خواص۔ بخار و داوی اور دھانڈ کو قوت دیوے۔
بھگی اور کھٹے دکاروں کو بند کرے۔
شریت انجیر۔ انجیر ایک شال یعنی سارے چار ماشہ کو جو کو پ کر کے ڈیڑھ پاؤں پانی میں
بھگوئیں اور پھر چوبیس کر نصف پانی رہ جائے چھپان کر اس میں کھانڈ یا مصری سات تولد
ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً الٹ ایک تولد سے پانچ تولد تک۔
فوائد و خواص۔ ہر قسم کے خون روکنے کے لیے عجیب شربت ہے۔

تولید و خواص

انجیر و دھانڈ
بھج کر چھپانگ
فوائد و خواص
بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر

بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر

بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر

بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر

بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر

بھگوئیں اور پھر
نصف نصف سیر
انجیر ایک شال
بھگوئیں اور پھر

پوست یعنی چھلکا ترخ ہر ایک تولہ سیر یا پانی میں ایک شب بھگو دیں۔ صبح جوش کر اور
صاف کر کے اس میں ڈھائی پاؤ کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً ایک ڈو تولہ سے چار تولہ +
فوائد و خواص صفراوی اور سوداوی بخار کو دفع کرے۔ اور پیاس کو بجھائے +
شریت آملہ۔ آملہ خشک ڈھائی تولہ کو ایک رطل عرق کلاب میں بھگوئیں۔ اور پھر
صندل سفید دو ماشہ عود غرقہ ایک ماشہ ڈال کر جوش دیں پھر چھ نکر صاف کر کے اس
پانی سے ڈیڑھ گنا کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً ایک ڈو تولہ سے تین تولہ +
فوائد و خواص بھوک لگائے اور معدہ کو قوت دیوے۔ مقوی قلب مزاج سرد خشک ہری +
شریت انار شیریں۔ انار شیریں کا پانی ایک سیر سب کا پانی جو کو لکڑی کالہ ہونیں چھٹانک
مصری یا کھانڈ ایک پاؤ پکا کر قوام بنائیں۔ خصوصاً ایک ڈو تولہ سے پانچ تولہ تک +
فوائد و خواص معدہ اور عکبر کی گرمی کو رفع کرے۔ پیاس کو بجھائے گرم تپوں کو رفع کرے +
شریت انار ترش۔ انار ترش کے دانوں کا پانی ایک سیر آملہ۔ اگر ہر ایک چھ ماشہ۔
پہاڑی پودینہ دو تولہ۔ گل سرخ اصلی پنڈراں ماشہ۔ پہلے خشک دواؤں کو باریک کٹھچان
کر کے آپ انار میں ملائیں۔ پھر کھانڈ یا مصری آدھ سیر ڈال کر شریت کا قوام بنائیں +
خوراک۔ دو تولہ سے چار تولہ تک فوائد و خواص۔ دل اور معدہ گرم کو قوت دے اور قے تسلی کرے +
شریت انار چوش یعنی انار کھٹا و میٹھا ملا ہوا۔ انار شیریں اور انار ترش کے دانوں کا پانی
نصف نصف سیر اور پودینہ سبز کا پانی تین چھٹانک سب کو ملا کر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں +
خوراک۔ ایک تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ معدہ اور عکبر اور دل کو تقویت دیوے۔
ہجلی اور کھٹے دکاروں کو بند کرے +
شریت انجیار۔ انجیار ایک مثقال یعنی ساڑھے چار ماشہ کو جو کوپ کر کے ڈیڑھ پاؤ پانی میں
بھگو دیں اور پھر جوش دیں کہ نصف پانی رہ جائے چھان کر اس میں کھانڈ یا مصری سات تولہ
ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً ایک ایک تولہ سے پانچ تولہ تک +
فوائد و خواص۔ ہر قسم کے خون روکنے کے لئے عجیب شریت ہے +

انجیر زرد میں عدد
غوب پکا کر چھانکر شریت
در فضلات وغیرہ کو مفید
مقشر تخم خبازی تخم حلی
نوند لیکر نو ماشہ ایک سیر
قوام بنائیں اور نو ماشہ

پاؤ پانی میں جوش
نڈ یا مصری ڈال کر

ت کے راہ نکالے +

یکوب سات ماشہ۔

پان کر کھانڈ۔ یا

سی کرے۔ اور

لیکرا سکو چار گنا

یا مصری ڈال کر

بارین تخم کا ہو۔

نسخہ دوم انجیار۔ جڑ انجبار دو تولہ۔ پوست انار شیریں جب آلاس ہر ایک ایک تولہ برادہ صندل سفید
نواشتہ ان سب کو ایک سیر پانی میں بھگو کر پھر جوش دیکر نصف پانی رہ جائے۔ چھانکر جھاگھس۔
اور برگ گیکر کو کوٹ کر ذرا پانی دیکر گرم کر کے اس کا پانی نکال کر چار تولہ شامل کر کے برابر سب
پانی کے کھانڈ یا مصری ملا کر ذرا پانی دیکر گرم کر کے اس کا پانی نکال کر چار تولہ شامل کر کے
برابر سب پانی کے کھانڈ یا مصری ملا کر قوام بنائیں۔ خسراک ایک تولہ سے چار تولہ تک۔
فوائد و خواص۔ پیشاب یا پاخانہ یا قے کے ساتھ خون آتا ہو تو یہ پلانا مفید ہے۔ بواسیر اور
زیادتی خون حوض کو بھی روکے مزاج سرد خشک ہے۔

شریت انجیر۔ کالی انجیر تین چھٹانک پانی پونے پانچ سیر میں ڈال کر جو شدید۔ کہ
سیر کے قریب پانی رہ جائے۔ پھر اس میں دارچینی۔ پان کی جڑ۔ بالچھر ہر ایک ساڑھے تین ماشہ
زعفران چھرتی ایک تھیلی میں ڈال کر جو شدید کر خوب ملیں۔ اور کھانڈ یا مصری آدھ سیر اور شہد اصلی
دو ٹیڑھ پاؤ شامل کر کے قوام بنائیں۔ خسراک ایک تولہ سے تین تولہ تک۔

شریت انناس۔ انناس کو چھلیک کوٹ کر اس کا پانی لیویں۔ اور اس پانی کے
برابر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام کریں۔ اور آخر میں قدر سے عرق پیڑ مشک و عرق گلاب بھی
ڈال دیں خوراک تین تولہ فوائد و خواص۔ خفقان۔ ہول۔ دل۔ حشمت جنون۔ سب کیلئے مفید۔
شریت ابلی لعی الی۔ عمدہ ابلی یعنی الی بیج اور ریشہ سے صاف آدھ سیر۔ زرشک
آٹھ تولہ۔ دونوں کو ایک سیر پانی میں ترکیں۔ مل چھانکر سوا سیر کھانڈ یا مصری کا قوام بنائیں۔
خسراک ایک۔ تین تولہ سے پانچ تولہ تک۔ صبح کے وقت۔

فوائد و خواص۔ ملین طبع و مسکن صفا معدہ کو تقویت دے۔ قے اور غشیاں رفع کرے۔
شریت الملتاس مرکب۔ کاؤ زبان۔ پر سیاہ و شال ہر ایک پندرہ اُل ماشہ۔ لہسوریاں
چالیس دانہ۔ انجیر زرد و سفید دانہ عذاب عمدہ تیس دانہ۔ ملکی مقشر یعنی اوپر سے چھیلی ہوئی ٹھانی تولہ
ان سب کو جو کو ب کر کے سوا سیر پانی میں جو شدید۔ جب تین پاؤ پانی رہ جائے تو صاف کر کے
اس پانی میں گودہ الملتاس پانچ تولہ ڈال کر بھگو کر خوب ملیں اور پھر چھان کر اس میں روغن بادام

دھانی تولہ کھانڈ یا مصری
فوائد و خواص
شریت الملتاس
تین پاؤ کھانڈ ملا کر قوام
فوائد و خواص
شریت اندر
ان کو آدھ سیر پانی
کھانڈ یا مصری ڈال
فوائد و خواص
شریت بالچھر
نصف پانی حلجاو
خوراک۔ دو تولہ
شریت یا
مصری ملا کر قوام
پانچ تولہ لیکر دو
فوائد و خواص
شریت
کاسنی کی جڑ
مل چھان کر
فوائد و خواص
شریت
تخم کاسنی ہر

دھانی تولہ کھانڈ یا مصری نصف ملا کر شربت کا قوام کریں خوراک چار تولہ سے چھ تولہ تک +
 فوائد و خواص - سانس کی تنگی کو رفع کرے اور سینہ کو نرم اور کھانسی کو رفع کرے +
 شربت الملتاس مفرد - گودہ الملتاس پندرہ تولہ تین پاؤ پانی میں بھگو کر مل چھان کر
 تین پاؤ کھانڈ ملا کر قوام بنائیں - خصوصاً الک تین تولہ سے پانچ تولہ تک +
 فوائد و خواص - طبع نرم کرے اور سینہ کو صاف اور سانس کی تنگی کو درست کرے +
 شربت اندرائش - جس کو خنظل اور پنچابی میں تھمہ کہتے ہیں یہ چار تولہ - چتر چار تولہ -
 ان کو آدھ سیر پانی میں جو شدیں جب نصف پانی رہ جائے - تول چھان کر اس میں آدھ سیر
 کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں - خصوصاً الک دھانی تولہ سے پانچ تولہ تک +
 فوائد و خواص - مواد سوداوی کو اسہال سے خارج کرے - آتشک و الیکان خون درست ہو +
 شربت پاچھر - پاچھر دس تولہ کو دو سیر پانی میں رات بھر بھگو کر صبح جوش دیں - جب
 نصف پانی بچاؤے - تو چھان کر ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت کا قوام کر لیں +
 خوراک - دو تولہ سے تین تولہ تک - فوائد و خواص - درد جگر - طحال - معدہ - پورانی تپ کو مفید +
 شربت یادرنجیویہ - عرق یادرنجیویہ ایک رطل یعنی بیس تولہ لیکر اس میں دو رطل کھانڈ یا
 مصری ملا کر قوام کر کے کھیں - ہاں یہ یاد رہے کہ اگر تازہ یادرنجیویہ نہ ملے - تو پھر خشک
 پانچ تولہ لیکر دو سیر پانی میں بھگو کر اس کا عرق لیں - خصوصاً الک دو تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص - گرم و خشک مقوی قلب مفرح طبع دافع سودا و خفقان سرد ہے +
 شربت بزوری سرد و خربوزہ - کھیرے لکڑی کے بیج یعنی تخم ہر ایک ڈیڑھ تولہ -
 کاسنی کی جڑ دھانی تولہ سب کو جو کو ب کر کے سو اسیر پانی میں جو شدیں - جب نصف رہ جائے
 مل چھان کر دھانی پاؤ کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت بنائیں - خصوصاً الک تین تولہ سے چار تولہ +
 فوائد و خواص - گرم پیوں میں دینا اور جگر - گردہ - مثانہ اور گرم مضمول کیلئے مفید ہے +
 شربت بزوری گرم - سونف تخم اجودہ جڑ اجودہ ہر ایک تولہ تولہ سونف کی جڑ کا چھلکا
 تخم کاسنی ہر ایک دو تولہ - کاسنی کی جڑ کا چھلکا تین تولہ - امرتہ کے تخم چھ ماشہ ایک پوٹی میں اور

ہر ایک ایک تولہ برادہ صندل سفید
 بجائے - چھانکر جدا کھیں -

سائل کر کے برابر سب
 کر چار تولہ شامل کر کے

تولہ سے چار تولہ تک +
 بلانا مفید ہے - پواسیر اور

وال کر جو شدیں - کہ
 ہر ایک ساڑھے تین ماشہ
 آدھ سیر اور شہد اصلی

وراس پانی کے

عرق کلاب بھی

جنون سب کیلئے مفید +

آدھ سیر - ترشک

کا قوام بنائیں +

شیاں رفع کرے +

ال ماشہ لیسوڑیاں

چھیلی ہوئی دھانی تولہ

تو صاف کر کے

اس میں روغن بادام

باقی دواؤں کو ذرا کوٹ کر دوسیر پانی میں آٹھ پہر بھگو رکھیں۔ پھر جوشدیں کہ نصف پانی
بہجائے مل چھا کر ایک سیر کھاندیا صری ڈال کر قوام بنائیں۔ خصوصاً الٹ دو تولہ سے چار تولہ تک۔
فوائد و خواص۔ سرد امراض جگر گردہ کو مفید ہے۔

شریت پروری معتدل۔ سونف۔ تخم خر بوزہ۔ تخم کاسنی ہر ایک دو تولہ۔ چتر سونف و
کاسنی ہر ایک تین تولہ سب کو جو کو ب کر کے ڈیڑھ سیر پانی میں بھگو کر پکائیں۔ جب تین پاؤ پانی بجائے
تو مل چھان کر تین پاؤ کھاندیا ڈال کر قوام تیار کریں۔ خصوصاً الٹ تین تولہ سے چار تولہ تک۔
فوائد و خواص۔ تپ امراض گردہ اور دل جگر۔

شریت پروری مرکب۔ تخم کدو۔ تخم خر بوزہ۔ تخم کڑی سونف ہر ایک دو تولہ۔ باجھر۔
بنفشہ۔ تخم خطمی۔ ملٹی مٹشتر گاؤ زبان ہر ایک ڈیڑھ تولہ سب کو جو کو ب کر کے ڈیڑھ سیر پانی میں
جوش دیں۔ جب نصف پانی بچ جائے۔ تو مل چھان کر اس پانی کے ہموزن کھاندیا ڈال کر قوام
بنائیں۔ خصوصاً الٹ دو تولہ سے چار تولہ تک۔

فوائد و خواص۔ پورے تپ اور یرقان کو رفع کرے۔ بول اور حیض کو کھولے گردہ
اور مثانہ کی ریک کو نکالتا ہے۔ جگر اور طحال کے سدے نکالے۔

نسخہ دوم شربت پروری مرکب۔ گل ترخ یعنی گلاب اصلی کے پھول چار تولہ
برگ سنائی۔ ڈھائی تولہ فہر ج جس کو پر سیاوشاں کہتے ہیں دو تولہ۔ سونف دیسی۔ تخم کاسنی۔
گاؤ زبان۔ کثوت یعنی تخم امربیل ہر ایک دو تولہ۔ جڑ کاسنی۔ کھیرے لکڑی کے بیج سوا تولہ۔ کثوت کو
کپڑے میں باندھ کر باقی دواؤں کو ذرا کوٹ کر دس گنا پانی میں بھگو دیں۔ پھر جوشدیں جب نصف
پانی بہجائے تو اس کے ہموزن کھاندیا ملا کر قوام کریں اور تیار ہونے پر یونہی چینی دو تولہ۔ باریک میکہ
شریت میں ملاویں اور بوتلوں میں ڈالیں۔ خصوصاً الٹ۔ دو تولہ سے تین تولہ تک۔
فوائد و خواص۔ قبض کو رفع اور طبع کو نرم کرے۔

شریت بنفشہ۔ بنفشہ دس تولہ لیکر پانچ سیر پانی میں جوش دیں۔ جب ایک سیر پانی بچ جائے
تو مل چھان کر پھر اس پانی میں دس تولہ بنفشہ اور ڈال کر جوشدیں۔ جب پانی تین سیر بہجائے

پھر مل چھان کر اس میں
پانچ سیر کھاندیا ڈال
فوائد و خواص۔
نسخہ دوم شربت

جوش دیں۔ جب پانی
خصوصاً الٹ دو تولہ
نسخہ سوم شربت

تخم خطمی ہر ایک ڈیڑھ
پانی میں جوشدیں
کیا ہوا ملائیں۔

لعاب ایستغول

در دوسر۔ اور

شریت

پھر جوش دیں

کریں پھر دو تولہ

فوائد و خواص

شریت

دونوں کو ملا کر

بھریں۔ خصوصاً

فوائد و خواص

نسخہ دوم

گل انار ہر ایک

پھر چھان کر اس میں دہن تولہ بنفشہ اور ڈال کر پھر پکائیں۔ جب پانی دوسیر رہ جائے تو اس
 میں چار سیر کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں۔ **خومراک** دو تولہ سے چار تولہ تک +
 فوائد و خواص کھانسی اور گرم تپوں کو نہایت مفید طبع کو نرم کرے اور خون کے جوش کو ٹھائے +
 نسخہ دوم شربت بنفشہ گل بنفشہ برگ بنفشہ ہر ایک دہن تولہ ان کو دھانی سیر پانی میں
 جوش دیں جب پانی نصف رہ جائے تول چھان کر ہوزن مصری یا کھانڈ ڈال کر قوام کریں +
خومراک دو تولہ سے چار تولہ تک فوائد و خواص در دیح۔ در پکی۔ در دسرو بخار سکون مفید ہو +
 نسخہ سوم شربت بنفشہ مرکب گل بنفشہ تھتیس تولہ طبعی مقشر جو کوب۔ پوست خنشاں
 تخم خطمی ہر ایک ڈیڑھ تولہ کثیرا بہیدانہ ہر ایک نو ماشہ سب کو سوائے کثیرا کے جو کوب کر کے پانچ سیر
 پانی میں جوش دیں جب تین سیر پانی رہ جائے۔ تل چھان کر دوسیر کھانڈ ڈال کر قوام کریں اور کثیرا ہر ایک
 کیا ہوا ملائیں۔ **خومراک** صبح پونے چار تولہ آتش جویں ملا کر پلائیں اور رات کو دھانی تولہ لیکر
 لعاب استغول سے پینا چاہئے۔ فوائد و خواص در سینہ۔ در وہلو۔ در گردہ۔ در پچھڑہ۔
 در دسر۔ اور سینہ کے درد کو رفع کرے پیشاب کھل کر آوے +
 شربت سفاج ساذج۔ سفاج تولہ لیکر جو کوب کر کے دوسیر پانی میں بھگو دیں۔
 پھر جوش دیں کہ جب آدھ سیر پانی رہ جائے تو چھان کر اس کے برابر کھانڈ یا مصری ملا کر قوام
 کریں پھر دو تولہ شہد بھی شامل کر دیں۔ **خومراک** ایک تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص گرم و خشک ہر شکم کو تر کرے اور اخلاط سوختہ اور سودا کو معدہ سے نکالے +
 شربت پہی۔ ایک سیر پہی چل کا پانی کوٹ کر چوڑھویں اور ایک سیر زرشک کا پانی ان
 دونوں کو ملا کر دوسیر کھانڈ ڈال کر جوش دیں جب قوام شربت کا ہو جائے تو اوتار کر بوتلوں میں
 بھر لیں۔ **خومراک** دو تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص صفراوی سرورہ کو جو حرارت سے ہو فائدہ بخشتا ہے +
 نسخہ دوم شربت پہی۔ ایک پاؤ بھی چل کا پانی۔ مائیں کلاں۔ پوست آملہ۔ ماجو۔
 گل انار ہر ایک تولہ تولہ کو اول علیحدہ آدھ سیر پانی میں جو کوب کر کے جوش دیں جب پاؤ بھی پانی

پھر جوش دیں کہ نصف پانی
 دو تولہ سے چار تولہ تک +

ایک دو تولہ پھر سونف و
 س۔ جب تین پاؤ پانی رہ جائے
 تولہ سے چار تولہ تک +

ت ہر ایک دو تولہ۔ پاچھڑ
 ک ط ط
 ان میں
 قوام

جب نصف
 تولہ ہر ایک پیکر
 بن تولہ تک +

سیر پانی چل جائے
 تین سیر رہ جائے

رہ جائے۔ توصاف کر لیں۔ پھر آبِ بہی کو ملاویں اور کھانڈ تین پاؤ ملا کر قوام کریں۔ خصوصاً اک
تین تولہ سے پانچ تولہ تک چاٹ لیں۔ فوائد و خواص ضعیف معده کو طاقت دے، خونی دستوں کو بند کرے،
شریت پیکری پیل گری پھل کا گودا ایک پاؤ لیکر آدھ سیر پانی میں جوش دیکر مل جھانک
ایک پاؤ رکھیں۔ پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام کریں۔ خصوصاً اک ایک تولہ سے تین تولہ تک
فوائد و خواص معده کو طاقت دے اور دستوں کو بند کرے۔
شریت ترید۔ پانچ تولہ ترید سفید مدیر کو نیم کو ب کر کے اور پوٹلی میں باندھ کر ایک پاؤ
عرق کلاب میں ذرا پکا کر ملیں۔ اور پھر ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام بنا کر رکھ لیں۔
خصوصاً اک۔ ڈیڑھ تولہ سے تین تولہ تک۔ فوائد و خواص طحال کھانسی کو رفع کرے
بلغمی افلاط کو خارج کرے مزاج گرم خشک۔

نسخہ دوم۔ شریت ترید۔ ترید یعنی نسوت مدیر ایک پاؤ کو دو سیر عرق کلاب میں
ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی نصف رہ جائے۔ تو اس کو چھان کر کھانڈ یا مصری ایک سیر ڈال کر
شریت کا قوام بنائیں۔ پھر آوار کر سقمونیاتین ماشہ۔ زعفران ڈیڑھ ماشہ۔ پنجبیل چار رتی باریک
پیس کر ملاویں۔ خصوصاً اک چار تولہ سے پانچ تولہ تک۔ فوائد و خواص صفرا اور بلغم کا سہل کرے۔
ترکیب۔ مدیر کر کے ترید یعنی نسوت کی یہ ہی۔ کہ ترید کو لیکر پہلے پھل میں پھر اسکو ذرا جو کو ب
یعنی ٹکڑے کریں۔ پھر بادام روغن میں چرب کر کے ڈالنی چاہئے۔

نسخہ سوم۔ ترید۔ ترید سفید مدیر پچیس تولہ سوٹھ پانچ تولہ ہر دو کو اسقدر پانی میں بھگوویں
کہ پانی چار اونگل اونچا دوا کے ہو تین روز برابر تر کریں۔ چوتھے روز اس کا پانی لیکر علیحدہ رکھیں
پھر اور اتنا ہی پانی ڈال دیں اور تیسرے روز پھر اس پانی کو نتھار لیں۔ اسی طرح سے تین چار
پانی لیلیں۔ تاکہ ترید میں ذرا بھی اثر نہ رہے۔ پھر اس تمام پانی کو جوش دیں کہ اندازاً ایک سیر پانی
رہ جائے تو اس میں ایک سیر کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں اور سقمونیاتین تین ماشہ ڈالیں۔
خصوصاً اک۔ چار تولہ سے پانچ تولہ تک۔ فوائد و خواص بلغم کا سہل ہے۔
شریت ترید۔ ترید کو قدرے پانی سے اول دھو کر پھر اور پانی ڈال کر آگ پر

جوش دیں جس قدر پانی ہو۔ اس میں کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے دو تولہ
 فوائد و خواص۔ گرم تر طبیعت کو نرم کرے۔ اور پیاس بجھائے نیز صفرا کو بذریعہ اسہال خارج کرے
 نسخہ دوم۔ شربت ترنجبین۔ ترنجبین صاف نیل تولہ عیناب عمدہ نیل دانہ لہسوٹریاں
 پچاس دانہ خشک ماش ملٹھی مقشر ہر ایک چھ ماشہ تخم نور دیندراں ماشہ جو مقشر پونے چار تولہ پرسیاوشاں
 نو ماشہ تخم خطمی کیسل ماشہ۔ انجیر زرد تین دانہ سب کو سوائے ترنجبین کے ایک سیر پانی میں جوش
 دیں جب نصف پانی جل جاوے۔ تول چھان کر پھر ترنجبین ملا دیں۔ اور چھ ماشہ۔ بادام روغن اور
 اور سوا تولہ کثیرا گوند باریک پسکر ملا دیں اور شربت کا قوام کریں خوراک ایک ایک تولہ صبح شام آتش جو کیستہ
 فوائد و خواص۔ موسم گرما میں بہت مفید دل جلگی کی حرارت بجھائے۔ سہل کھانسی بخار۔
 امراض سینہ سے خون آنے کو روکے عجیب شربت ہے۔

شربت ترنج۔ پوست ترنج یعنی چھلکا تازہ لیکر اس میں سے حسب ضرورت پانی نچوڑ کر اسکے ہموزن
 کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں خوراک تین تولہ فوائد و خواص۔ مقوی معدہ و کوفرت دیوے۔
 نسخہ دوم۔ شربت ترنج برگ۔ یعنی ترنج کے پتے ایک سو پچیس لیکر آدھ سیر پانی میں کچل کر
 ڈال کر جوش دیں تاکہ آدھ پاؤ پانی رہ جائے چھان کر اس میں ڈیرھ پاؤ کھانڈ ملا کر قوام کریں۔
 خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ مقوی دل اور معدہ ضعف و خفقان کو رفع کرے
 شربت تر بو ز۔ عمدہ بڑے سرخ تر بو ز کا پانی ایک سیر لیکر اس میں ایک سیر کھانڈ ڈال کر
 شربت بنائیں خوراک تین تولہ سے چھ تولہ تک فوائد و خواص۔ صفراوی بخار کیلئے اکسیر ہے۔
 شربت تمبر ہندی۔ دیکھو ردیف انہی میں درج ہو چکا ہے۔

شربت تبنول۔ پان بنگلہ۔ یا اور کوئی عمدہ پان لیکر ان کو کوٹ کر ایک سیر پانی نکالیں
 اور آدھ سیر کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں اور اخیر میں زعفران۔ لونگ۔ جوتری۔ لالچی خورد
 ہر ایک تین ماشہ باریک کر کے ملائیں خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک۔
 فوائد و خواص۔ مقوی اعصاب ریسہ اور مفرح ہے۔
 شربت جامن۔ عمدہ موٹی جامن کو لیکر اس کا پانی ایک سیر نچوڑ کر اس میں آدھ سیر

عق کلاب ملا کر جوش دیں۔ اور چو اوپر جھاگ آئیگی اوتا کر صاف کریں۔ پھر کھانڈ آدھ سیر لاکر شربت کا قوام کر کے رکھیں۔ خوراک - دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص - اسہال خونی اور معدے اور پیش بواسیر طحال کو مفید ہے +
شریت جھاؤ - نرم نرم جھاؤ کے پتے ایک سیر لیکر دوسیر پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیں تاکہ اچھی طرح سے عق نکل آئے جب پانی آدھ سیر رہ جائے چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں۔ خوراک - دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص - تلی کے رفع کرنے کیلئے یہ درجہ اول شربت ہے +
شریت حب الاس - تخم حب الاس یعنی مورد یا پختولہ کو جو کو ب کر کے صندل سفید کلاب میں پساہوا ڈھائی تولہ خشخاش سفید پونے دو تولہ سب کورات بھر ایک سیر پانی میں کرک کر صبح جوش دیں جب تہائی پانی رہ جائے صاف کر کے ڈیڑھ پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں +
خوراک - دو تولہ سے تین تولہ تک فوائد و خواص - دست بند کرنے کیلئے یہ شربت اکسیر ہے +
شریت خشخاش - سالم پوست خشخاش بمعہ خشخاش کے جس میں افیون نہ نکالی ہو

پانچ تولہ لیکر دوسیر پانی میں توڑ کر بھگو دیں۔ پھر صبح جوش دیں جب آدھ سیر پانی رہ جائے۔
تو چھان کر اس میں کھانڈ آدھ سیر ڈال کر شربت بنائیں خوراک - دو تولہ سے دو تولہ تک +
فوائد و خواص - نزلیکو جو حلق سینے اور پیٹھ پرے پر گئے اسکو روکنا و خواہ پانی ڈال کر پیس یا چاٹ لیا کریں
نسخہ دوم - شربت خشخاش - پوست خشخاش پندرہاں عدد - گل بنفشہ - گل گاوزبان - گل نیلوفر

گاوزبان ہر ایک تولہ تولہ ملٹی مقشر ایک تولہ عناب - لہسوریان - زین دہن - دانه سب کو ایک سیر پانی میں بھگو کر پھر جوش دیں جب نصف پانی رہ جائے۔ تول چھانکر ہوزن کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں +
خوراک - دو تولہ سے دو تولہ تک - فوائد و خواص - ہر قسم کی کھانسی نزلی وغیرہ کو مفید +
نسخہ سوم - شربت خشخاش - پوست خشخاش سالم یا پختولہ - برگ بھنگ - تخم کاہو ہر ایک

تین تولہ کو ایک سیر پانی میں خوب جوش دیں جب پانی آدھ سیر رہ جائے۔ تول چھانکر عاب السبعول چھ تولہ شامل کر کے اور کھانڈ آدھ سیر ڈال کر قوام بنائیں اور اخیر میں پیکر زعفران تین ماشہ شامل کریں +

عرق کلاب ملا کر جوش دیں۔ اور چو اوپر جھاگ آئیگی اوتا کر صاف کریں پھر کھانڈ آدھ سیر لکر شربت کا قوام کر کے رکھیں۔ **خوسر الک**۔ دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ اسہال خونی اور معدے اور پیش بوا سیر طحال کو مفید ہے +
شریت جھاؤ۔ نرم نرم جھاؤ کے پتے ایک سیر لکر دو سیر پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیں تاکہ اچھی طرح سے عرق نکل آئے جب پانی آدھ سیر رہ جائے چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں۔ **خوسر الک** دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ تلی کے رفع کرنے کیلئے یہ درجہ اول شربت ہے +
شریت حب الاس۔ تخم حب الاس یعنی مور دیا پختولہ کو جو کو ب کر کے صندل سفید کلاب میں پسا ہوا ڈھائی تولہ خشخاش سفید پونے دو تولہ سب کورات بھر ایک سیر پانی میں تر کھکر صبح جوش دیں جب تہائی پانی رہ جائے صاف کر کے ڈیڑھ پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں +
خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک **فوائد و خواص**۔ دست بند کرنے کیلئے یہ شربت اکسیر ہے +

شریت خشخاش۔ سالم پوست خشخاش بمو خشخاش کے جس میں افیون نہ نکالی ہو پانچ تولہ لیکر دو سیر پانی میں توڑ کر بھگو دیں۔ پھر صبح جوش دیں جب آدھ سیر پانی رہ جائے تو چھان کر اس میں کھانڈ آدھ سیر ڈال کر شربت بنائیں **خوسر الک** ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک +

فوائد و خواص۔ نزلی کو جو حلق سینے اور پیٹھ پر گرے اسکو روکنا اور خواہ پانی ڈال کر پیس یا چاٹ لیا کریں نسخہ دوم۔ **شریت خشخاش**۔ پوست خشخاش پندرہاں عدد۔ گل بنفشہ گل گاؤ زبان گل نیلوفر

گاؤ زبان ہر ایک تولہ تولہ ملٹی مقشر ایک تولہ عناب لیسو ریاں دس دس دانہ سب کو ایک سیر پانی میں بھگو کر پھر جوش دیں جب نصف پانی رہ جائے۔ تول چھانکر ہوزن کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں **خوسر الک** ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک۔ **فوائد و خواص**۔ ہر قسم کی کھانسی نزلی وغیرہ کو مفید +

نسخہ سوم۔ **شریت خشخاش**۔ پوست خشخاش سالم پانچ تولہ۔ برگ بھنگ تخم کاہو ہر ایک تین تولہ کو ایک سیر پانی میں خوب جوش دیں جب پانی آدھ سیر رہ جائے۔ تول چھانکر لعاب السبقول چھ تولہ شامل کر کے اور کھانڈ آدھ سیر ڈال کر قوام بنائیں اور اخیر میں پیکی زعفران تین ماشہ شامل کریں +

خوسر اک تین ماشہ سے نو ماشہ تک ذرا ذرا چائیں یا قدر سے پانی ڈال کر پلائیں +
فوائد و خواص - کھانسی جو بہت ہی زیادہ آتی ہو اس کیلئے مفید ہے +

شریت خشک یعنی گوکھڑ جس کو پنجاب میں بھکڑہ کانٹے والا کہتے ہیں سبز گوکھڑ و کا پانی
آدھ سیر خواہ خرد ہو خواہ کلاں ہو اگر سبزی موسم نہ ہو تو پھر خشک گوکھڑ جو کوب کر کے اس سے دو گنا پانی
ڈال کر جوش دیں جب آدھ سیر پانی رہ جائے - تو برابر کی کھانڈ ملا کر قوام شربت کا کر کے رکھیں +
خوسر اک تین تولہ سے چار تولہ تک - فوائد و خواص - مقوی اعصاب ہے - دردمند
استسقا اور قولنج کو مفید پیشاب کا ادرا کرے +

شریت ثبث الحدید - لوبلی مثل کا برادہ پانچ تولہ جڑ سونف - زنجبیل یعنی سوٹھ تخم کرفس
انیسوں - زیرہ سیاہ - پودینہ خشک - دارچینی - دھنیا خشک - بالچھر - ناگ موٹھا ہر ایک ایک تولہ لیکر
دو سیر پانی میں جوش دیں اور جب ڈھائی پاؤ پانی رہ جائے تو برابر کی کھانڈ ڈال کر شربت کا قوام
بنائیں - خوسر اک - دو تولہ سے تین تولہ تک بوقت صبح پلائیں +

فوائد و خواص - ہضمہ کو درست کرے - معدہ کو طاقت دیوے - ریح ہو اسیر کو دور کرے +
شریت دینار - گل سرخ اصلی - تخم کاسنی ہر ایک دو تولہ - پوست جڑ کاسنی چار تولہ - گل نیلوفر -
برگ گاوزبان ہر ایک ایک تولہ تخم کشوث ڈیڑھ تولہ - قند سیاہ یعنی گڑ تین پاؤ تخم کشوث کے علاوہ
باقی سب دواؤں کو دو سیر پانی میں ڈالیں اور تخم کشوث کی پوٹی بنا کر ڈالیں اور جوش دیں کہ نصف
پانی رہ جائے پھر اسکے برابر کی کھانڈ ڈال کر شربت کا قوام بنائیں خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک +
فوائد و خواص - اخلاط فاسدہ کو خارج کرے - اور تپ کو دفع کرے - امراض جگر و درد شکم -
درد مثانہ کو دفع کرے - جلودھر کو مفید +

لستہ دوم - شریت دینار - امربیل کا پانی ایک سیر - زرشک کا پانی لیموں کا پانی -
سیب کا پانی ہر ایک پاؤ سب کو آگ پر جوش دیں - جب جھاگ آئے تو اسکو اوتار ڈالیں -
پھر اس میں کھانڈ ڈیڑھ سیر ڈال کر قوام بنائیں - خوسر اک تین تولہ سے چار تولہ تک +
فوائد و خواص - بدنی عفونتوں اور تپوں سدول اور جگر و رحم و مثانہ کی کل بیماریوں کو

کھانڈ آدھ سیر لکڑی شربت

مفید ہے +

کر نرم آگ پر جوش دیں
س میں آدھ سیر کھانڈ

ہے +

ب کر کے صندل سفید

ایک سیر پانی میں تر کھکر

ڈال کر قوام بنائیں +

شریت اکسیر ہو +

افیون نہ نکالی ہو -

سیر پانی رہ جائے -

تولہ سے دو تولہ تک +

لکڑی پیں یا چاٹ لیا کریں +

گل گاوزبان گل نیلوفر

سب کو ایک سیر پانی

شریت کا قوام بنائیں +

نزلہ وغیرہ کو مفید +

تخم کا ہو ہر ایک

باب السبعون چھ تولہ

شہ شامل کریں +

رفع کرے۔ اور پیاس کو بجھائے۔
 نسخہ سوم۔ شربت دینار۔ تخم و جڑ کاسنی۔ گل سرخ اصلی۔ زرشک ہر ایک سوا تولہ۔ ریوندر چینی
 نو ماشہ سب کو ایک سیر پانی میں جوش میں جب نصف رہ جائے مل چھان کر ہموار کر کھانڈ ملا کر
 شربت کا قوام بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ مذکورہ بالا۔
 نسخہ چہارم۔ شربت دینار۔ تخم کشوث ڈیڑھ تولہ کو پوٹلی میں ڈالیں۔ مغز تخم کھیرا۔ لکڑی۔
 خربوزہ۔ گلاب کے پھول۔ گاؤزبان۔ سونف پیسی۔ انیسوں۔ پوست بیج اجود۔ جڑ گنیل ہر ایک
 ڈھائی تولہ۔ لیسوریان۔ عناب ہر ایک سو سو عدد۔ منقہ دانے نکالے ہوئے تخم کاسنی۔ جوائن پیسی۔
 جڑ سونف۔ بالچھر۔ ناگرموتھا۔ کوٹھ تلخ و شیریں دو دو تولہ۔ گلقدار فتانی چھیا لیس تولہ۔ سرکہ انگوری
 پچاس تولہ سب کو سات سیر پانی میں جوش دیں جب چوتھا حصہ پانی رہ جائے مل چھان کر کھانڈ دس چھانک
 اور سرکہ وغیرہ ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ۔ فوائد و خواص۔ وہی جو اوپر تحریر ہیں۔
 شربت ریوندر۔ ریوندر چینی تین تولہ۔ تربید سفید۔ بستانج یعنی کھنکالی۔ غاریقون ہر ایک تولہ۔
 تخم کاسنی چار تولہ۔ سوٹھ چھ ماشہ سب کو پستور سو سیر پانی میں جوش میں جب تین پاؤ پانی رہ جائے۔ تو
 برابر کی کھانڈ ملا کر قوام بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ۔ فوائد و خواص۔ تلی اور جگر کے سرد و نکو کھولنا۔
 شربت زرشک۔ زرشک چالیس تولہ۔ گل سرخ اصلی۔ ڈھائی تولہ۔ عناب ساٹھ دانہ سب کو
 ایک سیر پانی میں جوش دیں۔ پھر مل چھان کر کھانڈ آدھ سیر ڈال کر قوام بنائیں۔
 خوراک۔ دو تولہ سے تین تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ جلد گرم اور خونی بیماریوں کو مفید۔
 نسخہ دوم۔ شربت زرشک۔ ایک پاؤ زرشک۔ لیکر دو سیر پانی میں بھگو دیں پھر جوش
 دیں کہ نصف پانی رہ جائے تول چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ ڈال کر قوام شربت بنائیں۔ خوراک تین تولہ سے چار تولہ۔
 فوائد و خواص۔ معدہ اور جگر کو طاقت دے۔ صفرا اور پیاس کو بجھائے۔
 شربت زوفا۔ زوفا خشک۔ ملٹی مقرر ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ پرسیاوشاں۔ کرفس ہر ایک چھ ماشہ
 انجیر زرد دس عدد۔ منقہ چالیس دانہ۔ میٹھی نو ماشہ۔ گلقدار چھ تولہ۔ ان کو پانی دو سیریں جوش دیں جب
 آدھ سیر پانی رہ جائے تول چھان کر کھانڈ آدھ سیر ڈال کر قوام شربت بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ۔

فوائد و خواص۔ گرم خوراک
 نسخہ دوم۔ شربت
 انجیر زرد بارہ دانہ۔ لیسوریان
 بینل ماشہ ان کو جو کو ب کر
 کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں
 فوائد و خواص
 نسخہ سوم۔ شربت
 ہر ایک پندرہ ماشہ۔ انجیر
 سواد و سیر پانی میں
 خوراک۔ دو تولہ سے
 نسخہ چہارم۔ شربت
 ہر ایک چھ ماشہ۔ انجیر
 سب کو جو کو ب کر
 تین پاؤ کھانڈ ملا کر
 فوائد و خواص
 شربت
 ان سب کو دو تولہ
 ڈال کر شربت
 فوائد و خواص
 شربت
 لونگ ساڑھ
 پاؤ پانی

فوائد و خواص - گرم خشک - تپ بلخی کھانسی کو دفع کرے +
 نسخہ دوم - شربت زوفا - زوفا طبعی مقشر خشک ہر ایک ڈیڑھ تولہ عذاب میں ادا نہ -
 انجیر زرد بارہ دانہ - لہسوریاں خشک ساٹھ دانہ - گل نبشتہ نو ماشہ - تخم حطمی - خبازی ہر ایک تولہ پر سیاوشاں
 بینل ماشہ ان کو جو کو ب کر کے ڈوسیر پانی میں جوش دیں جب آدھ سیر پانی بچائے تو مل چھانکر آدھ سیر
 کھانڈ ڈالکر شربت بنائیں - خوص الٹ ڈو تولہ سے تین تولہ تک چائیں یا پانی ڈالکر پلائیں +

فوائد و خواص - نزلہ کھانسی شدید و ضیق نفس - زکام و غمرہ سب کو مفید +
 نسخہ سوم - شربت زوفا - زوفا - پر سیاوشاں - گل نبشتہ - آجودینہ طبعی سیونف ویسی
 ہر ایک پندرہ ماشہ - انجیر خشک پندرہ دانہ - منقہ بینل دانہ تخم نکالے ہوئے - ان سب کو جو کو ب کر کے
 سواد و سیر پانی میں جوش دیں - جب ایک سیر پانی بچائے تو کھانڈ ایک سیر ملا کر شربت کا قوام بنائیں +
 خوراک - ڈو تولہ سے تین تولہ تک - فوائد و خواص - مذکورہ بالا +

نسخہ چہارم - شربت زوفا - زوفا - طبعی مقشر ہر ایک ڈیڑھ تولہ - پر سیاوشاں - کرفس سیونف
 ہر ایک چھ ماشہ - انجیر زرد دس دانہ - موینقہ تخم نکالے ہوئے چالیس دانہ - طبعی نو ماشہ - گل نبشتہ ڈیڑھ تولہ -
 سب کو جو کو ب کر کے ڈوسیر پانی میں جوش دیں جب تہائی حصہ پانی کا رہ جائے مل چھان کر
 تین پاؤ کھانڈ ملا کر شربت کا قوام کریں - خوص الٹ ڈو تولہ سے چار تولہ تک +
 فوائد و خواص - تپ - کھانسی - دمہ کو مفید +

شربت زیرہ سفید - زیرہ سفید چودہ ماشہ - مصطکی رومی دس دانہ - انار دانہ ترش پانچ تولہ
 ان سب کو ڈوسیر پانی میں جوش دیں - جب آدھ سیر پانی رہ جائے - تو مل چھانکر کھانڈ آدھ سیر
 ڈال کر شربت بنائیں - خوص الٹ ایک تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص - گرم و خشک ہے - قے اور جی ملانا اور طبع کو خارج کرے +

شربت مسکر - دارچینی - سوٹھ ہر ایک اٹھارہ دانہ - لالچی خرد و کلاں ہر ایک سات ماشہ
 لونگ ساڑھے تین ماشہ ان کو کوٹ کر اس کو ساڑھے تین سیر پانی میں پکائیں - جب پانی
 پاؤ بچائے تو اس میں آدھ سیر کھانڈ یا صبری ڈال کر قوام کریں - اس وقت دو ماشہ زعفران

ب سوا تولہ - ریو پینی
 دن کھانڈ ملا کر
 رہ بالا +

غم گھیرا - کلرٹی -
 جڑ کنیل ہر ایک
 سنی - جو ان لسی -

سرکہ انگور سی
 دس چھانک
 اوپر تحریر میں +

ہر ایک تولہ
 رہ جائے - تو
 کے سونکھولتا ہے

ساٹھ دانہ سب کو

+
 سفید +

دیں پھر جوش
 لے چار تولہ +

ہر ایک چھ ماشہ
 دیں جب

سے تین تولہ +

بھی باریک کر کے ڈالیں۔ خوساک دو تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص گرم و خشک سرد لائے۔ رطوبت معدہ اور بلغم کو رفع کرے۔ سرد مزاج کو بہت مفید ہے۔
 شربت سماق سماق ایک پاؤ کو دو سیر پانی میں بھگو کر پھر چھ گھنٹے کے بعد مل چھانکر اس میں
 ایک پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں خوساک ایک تولہ سے دو تولہ تک +
 فوائد و خواص سرد و خشک ہر قے متلی کو رو کے معدہ کو طاقت دے +
 شربت سنابل برگ سنا جو ڈنڈیوں سے صاف ہو۔ ساڑھے چار تولہ۔ گل بنفشہ گل سرخ
 گل گاؤ زبان۔ برگ گاؤ زبان۔ گل نیلوفر ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ عناب ولایتی بیس دانہ۔ آلو بخارا
 ایک سو عدد۔ لہسوریاں چھ دانہ۔ تخم خیارین نیم کوفتہ اکیس دانہ۔ تخم کاسنی نیکوب جو داں ماشہ۔
 ترنجبین صاف ستاراں تولہ۔ اس میں دو سیر پانی یا عرق گلاب۔ بید مشک عرق نیلوفر ملائیں
 اور پھر آدھ سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت تیار کریں خوساک دو تولہ سے تین تولہ تک +
 فوائد و خواص گرم و خشک عمدہ یہ جلاب ہے +

شربت سیب پانی سیب کا تیراں تولہ لیکر کھانڈ یا مصری سات تولہ میں قوام کریں +
 خوساک ایک تولہ سے تین تولہ۔ فوائد و خواص گرم و خشک طبیعت کو فرحت دیتا ہے۔
 دل و بکرمعدہ اور روح کو طاقت دیتا ہے بھقان کو رفع کرے +
 شربت سیلج یعنی سج۔ سیلج یعنی سج نو تولہ۔ آستین ستاراں تولہ۔ تخم اجودہ نو تولہ ان کو
 جو کوب کر کے دو سیر پانی میں جوش دیں۔ جب ایک سیر پانی بچائے تو چھانکر ایک سیر ہی کھانڈ ملا کر
 قوام بنائیں اور خوساک دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص معدہ کی سردی و تری کو نافع ریحوں اور قولنج کو رفع کرے +
 شربت شاہترہ پانی شاہترہ پنڈراں تولہ میں۔ پوست ہلیلہ زرد۔ اہلی ہر ایک اکیس تولہ
 آلو بخارا تین دانہ۔ عناب لہسوریاں ہر ایک پچاس پچاس دانہ۔ تخم کثوث گیاراں تولہ۔ زہر گلاب
 پنڈراں تولہ۔ گل بنفشہ دو تولہ۔ گل نیلوفر تین عدد ان سب کو جو کوب کر کے شاہترہ کے پانی میں کچھ
 اور پانی ڈال کر جوش دیں جب پاؤ پانی بچائے تو آدھ سیر کھانڈ ڈال کر قوام شربت کا بنائیں +

خوساک دوہائی تولہ
 شربت شفا لہسور
 پانی میں پکائیں۔ جب نص
 خوساک دو تولہ
 در کسلی۔ ذات الجنب
 شربت شہد
 جھاگ جو ہو وہ اتر جائے
 ہر ایک چھ ماشہ کو لیکر جو کو
 کو چھ سے دبا دبا کر عرق نکال
 کا قوام کر کے عنبر چار رتی
 فوائد و خواص
 شربت شہد
 دیں جب نصف پانی
 رہ جائے تو صاف کر کے
 مرچیا گندہ ہر ایک پونے
 خوراک ایک تولہ
 شربت شہد
 اس میں کھانڈ یا مصری
 فوائد و خواص
 شربت شہد
 سات ماشہ ان کو بھگو
 ساڑھے تین ماشہ

ہارمون طلا (خاص الخاص)

(مغز خر، خصیتین خر، قضیب خر، عقرب سیاہ، مورچہ قمر مڑکلاں، زنبور کا بلی، چر بی شیر و چر بی ریچھ)

اور دیگر نایاب قیمتی اجزاء کے مرکبات و روغنیات کا پتال جنتر کے ذریعے تیار شدہ تیل

خصوصیات:-

☆ ہارمون طلا کے استعمال سے جوانی کی تمام غلط کاریاں (مشت زنی و جلق، کثرت جماع، لڑکوں اور لڑکیوں کے پیچھے کے مقام پر لواطت) کرنے کی وجہ سے عضو تناسل کی تمام حساسیت و بیماریوں (سستی، کمزوری، ناطاقتی، نامردی، کچی ولاغری، چھوٹا پن، میڑھا پن، پتلا پن وغیرہ) کا مکمل خاتمہ ہو جاتا ہے۔

☆ بے جان رگوں میں جان ڈال کر فوری شہوت، زیر دست طاقت، طویل جوش پیدا کرتا ہے۔

☆ عضو تناسل میں سختی، درازی اور فرہ پن پیدا کرتا ہے

☆ عضو تناسل کی لمبائی میں 3 سے 15 انچ کا اضافہ کرتا ہے۔ (100% گارنٹی کے ساتھ)

☆ کمزور اور مردہ رگوں میں خون کا دورہ تیز کر کے بجلی کی سی لہر پیدا کرتا ہے۔

☆ میڑھا پن اور لاغری دور کر کے عضو کو اپنی اصلی حالت پر لاتا ہے۔

☆ رگوں میں سے گندہ اور ناکارہ پانی پسینہ کی شکل میں بغیر کسی تکلیف کے خارج کر کے عضو کو صحت مند بناتا ہے۔

☆ نیلی اور ابھری ہوئی رگوں کو دبا کر عضو کی بناوٹ کو صحیح کرتا ہے۔

☆ عضو پر کسی قسم کی جلن، پھنسیاں، آبلہ یا کوئی اور ایسی تکلیف پیدا نہیں کرتا۔

☆ ہر عمر اور ہر موسم استعمال کیا جاسکتا ہے۔

☆ مردانہ طاقت میں اضافہ اور پر لطف لمحات میں اضافہ کیلئے ہر تندرست شخص بھی استعمال کر سکتا ہے۔

1 کورس کی قیمت صرف:- 1500/ (علاوہ ڈاک خرچ)

آن لائن منگوانے کے لیے رابطہ نمبر:- +923135310053